FORNO MISTO
COMBINATION OVEN
KOMBIOFEN
FOUR MIXTE
HORNO MIXTO
FORNO MISTO
KOMBINASJONSOVN
GEMENGDE OVEN

FM 611 E 1 - 2 - 3
FM 1011 E 1 - 2 - 3

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN
MANUAL DE USO E INSTALAÇÃO
BRUKS- OG INSTALLASJONSANVISNING
GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

Italiano IT
English GB
Deutsch DE
Français FR
Español ES
Português PT
Norsk NO
Nederlands NL

Ed.3 03/2008

C139603407.fm

CE

3055800

INDICE

	rif.	capitoli	pag.
1ª PARTE	1	INFORMAZIONI GENERALI	2
	2	INFORMAZIONI TECNICHE	3
	3	SICUREZZA	4
	4	USO E FUNZIONAMENTO	5
	5	MANUTENZIONI	10
	6	GUASTI	14
2ª PARTE	7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	16
	8	REGOLAZIONI	20
	9	SOSTITUZIONE PARTI	20
		ALLEGATI	I÷VIII

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento apparecchiatura, 9
Accessori a richiesta, 3
Accessori, dotazione, 3
Acqua, allacciamento, 17
Acqua, allacciamento scarico, 18
Acqua, regolazione pressione, 20
Alimentazione elettrica, trasformazione, 18
Allacciamento acqua, 17
Allacciamento elettrico, 18
Allacciamento scarico acqua, 18
Allarmi, tabella segnalazione, 14
Apparecchiatura livello 1, lavaggio, 12
Apparecchiatura livello 2, lavaggio, 13
Apparecchiatura livello 3, lavaggio, 13
Apparecchiatura, accensione e spegnimento, 9
Apparecchiatura, collaudo, 19
Apparecchiatura, descrizione generale, 3
Apparecchiatura, dismissione, 20
Apparecchiatura, identificazione costruttore e, 2
Apparecchiatura, inattività prolungata dell', 10
Apparecchiatura, installazione, 16
Arresto e avviamento ciclo di cottura, 10
Assistenza, modalità di richiesta, 2
Avvertenze di sicurezza per l'equipaggiamento elettrico, 4
Avvertenze di sicurezza per l'impatto ambientale, 5
Avvertenze generali di sicurezza, 4
Avviamento e arresto ciclo di cottura, 10

C Camera di cottura, pulizia, 11
Canalina e vasca raccoglicondensa, pulizia, 12
Ciclo cottura, avviamento e arresto, 10
Collaudo apparecchiatura, 19
Comandi, descrizione, 6
Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 2

D Dati tecnici, 3
Descrizione comandi, 6
Descrizione generale apparecchiatura, 3
Disimballo e imballo, 16
Dismissione apparecchiatura, 20
Dispositivi di sicurezza, 3
Dotazione accessori, 3

E Elettrica, trasformazione alimentazione, 18
Elettrico, allacciamento, 18

F Fusibile, sostituzione, 20

G Guasti, ricerca, 14

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 2
Imballo e disimballo, 16
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 10
Installazione apparecchiatura, 16
Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 16
Installazione parti smontate, 17

L Lavaggio apparecchiatura livello 1, 12
Lavaggio apparecchiatura livello 2, 13
Lavaggio apparecchiatura livello 3, 13
Lettore, raccomandazioni per il, 2
Livellamento, 17

M Manutenzione, raccomandazioni per la, 10
Modalità di richiesta assistenza, 2
Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 16
Movimentazione e sollevamento, 16

P Parti smontate, installazione, 17
Preriscaldamento automatico, 9
Pressione acqua, regolazione, 20
Pulizia camera di cottura, 11
Pulizia canalina e vasca raccoglicondensa, 12
Pulizia, raccomandazioni per la, 10

R Raccomandazioni per il lettore, 2
Raccomandazioni per l'uso, 5
Raccomandazioni per la manutenzione, 10
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 16
Raccomandazioni per la pulizia, 10
Raccomandazioni per la sostituzione parti, 20
Raccomandazioni per le regolazioni, 20
Regolazione pressione acqua, 20
Regolazioni, raccomandazioni per, 20
Ricerca guasti, 14
Richiesta assistenza, modalità di, 2

S Scarico acqua, allacciamento, 18
Scopo del manuale, 2
Segnalazione allarmi, tabella, 14
Segnali di sicurezza e informazione, 3
Sicurezza, dispositivi di, 3
Sollevamento e installazione, 16
Sostituzione fusibile, 20
Sostituzione lampada, 20
Sostituzione parti, raccomandazioni per la, 20
Spegnimento e accensione apparecchiatura, 9

T Tabella segnalazione allarmi, 14
Trasformazione alimentazione elettrica, 18
Trasporto, 16

U Uso, raccomandazioni per, 5

V Vasca raccoglicondensa e canalina, pulizia, 12
Ventilazione locale, 17

IT

C139603407.fm

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.
Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2003 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

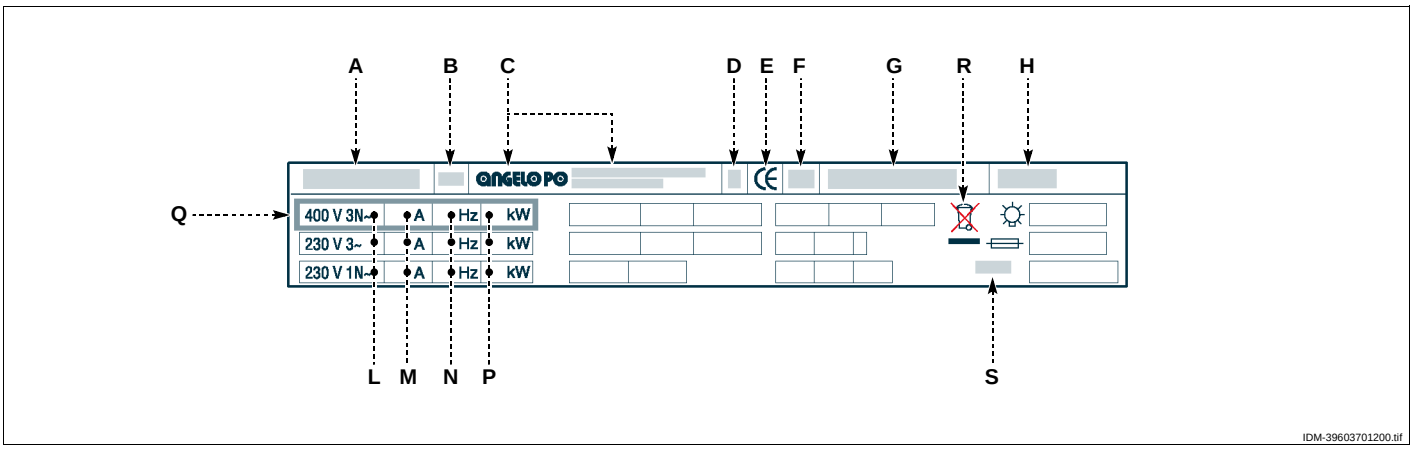
IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A)Modello apparecchiatura
B)Tipo di personalizzazione
C)Identificazione costruttore
D)Paese di destinazione
E)Marcatura CE di conformità
F)Anno di costruzione
G)Numero di matricola
H)Grado di protezione
L)Tensione (V)
M)Assorbimento (A)
N)Frequenza (Hz)
P)Potenza dichiarata (kW)
Q)Indicatore tensione collaudo
R)Simbolo RAEE
S)Data di costruzione

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

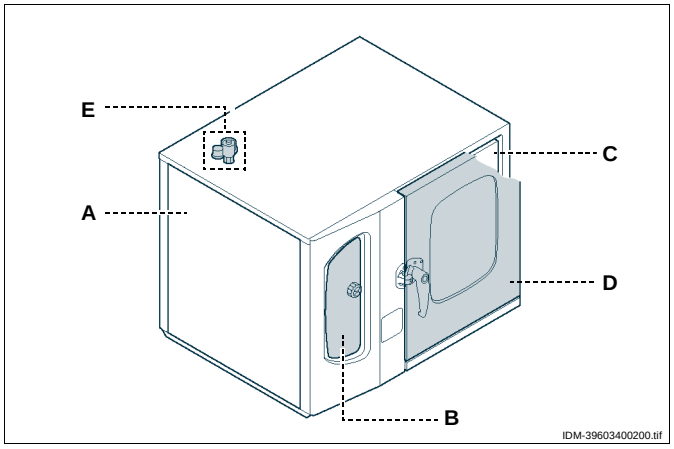


IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Il forno, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.
Le funzioni dell'apparecchiatura sono gestite da un pannello di comando elettronico dal quale si possono impostare le modalità di cottura (convezione, vapore, mista) e tutte quelle funzioni per ottenere cotture più uniformi.

Organi principali
A)Pannello vano componenti elettrici.
B)Pannello comandi.
C)Camera di cottura.
D)Porta forno.
E)Tubi scarico vapore.



DATI TECNICI

Descrizione	FM 6 1/1E1-2	FM 6 1/1E3
Dimensioni forno	976x770x(725+100) mm	976x770x(725+100) mm
Alimentazione elettrica	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Commutazioni ammissibili	230V3 50-60 Hz	-
Potenza nominale	9,2 Kw	9,2 Kw
Dimensioni apertura camera	440x450 mm	440x450 mm
Dimensioni camera	647,5x652,5x510 mm	647,5x652,5x510 mm
Numero teglie	6	6
Dimensioni teglie	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Corrente assorbita	15A (400V) 25A (230V)	15A (400V) 25A (230V)

Descrizione	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Dimensioni forno	976x770x(940+100) mm	976x770x(940+100) mm
Alimentazione elettrica	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Commutazioni ammissibili	230V3 50-60 Hz	-
Potenza nominale	17 Kw	17 Kw
Dimensioni apertura camera	440x665 mm	440x665 mm
Dimensioni camera	647,5x652,5x725 mm	647,5x652,5x725 mm
Numero teglie	10	10
Dimensioni teglie	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Corrente assorbita	26A (400V) 43A (230V)	26A (400V) 43A (230V)

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

Cautela - Avvertenza
Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

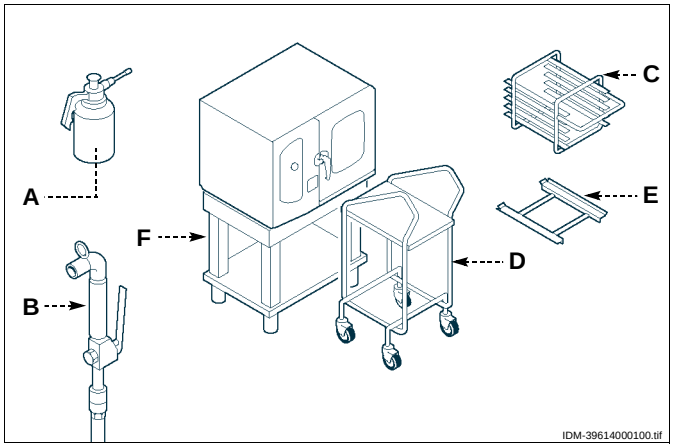
Per la posizione dei segnali applicati vedi schema in fondo al manuale.

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:
– **Kit trasformazione tensione**: serve per adattare l'apparecchiatura al tipo di tensione da utilizzare (solo per modelli E1-E2).

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.
A)Nebulizzatore PND
B)Lancia di lavaggio LDL
C)Telaio portateglie (passo 60/85)
D)Carrello per telaio portateglie
E)Guide per telaio portateglie
F)Telaio di supporto
G)"Kit" installazione sovrapposta
H)"Kit" teglie da pasticceria
L)"Kit" affumicatore
M)"Kit" pastorizzatore



IT

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

– Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.
– Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
– Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.
– Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.
– Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

– Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.
– Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

IT

– Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.
– Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.
– Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.
– Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti. .
– Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal costruttore) e scollegare tutte le linee di alimentazione.
– Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.
– Non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti esterne ed interne dell'apparecchiatura (ad esclusione della camera di cottura), per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.
– Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.
– Non mettere teglie con liquidi o con cibi, che durante la cottura potrebbero diventare liquidi, nei ripiani del forno che l'operatore non è in grado di controllare visivamente, per evitare rischi di scottatura durante la movimentazione delle teglie.

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.

L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.
– La temperatura ambiente non deve essere inferiore a 5°C.
– L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
– L'ambiente di installazione non deve essere fonte di disturbi elettromagnetici e di radiazioni (raggi X, laser, ecc.).
– L'ambiente non deve presentare zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
– I prodotti e i materiali utilizzati durante l'attività produttiva e le fasi di manutenzione non devono contenere agenti contaminanti e corrosivi (acidi, sostanze chimiche, sali, ecc.) e non devono poter penetrare e/o venire in contatto con i componenti elettrici.
– Durante le fasi di trasporto ed immagazzinamento la temperatura dell'ambiente deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C. L'equipaggiamento elettrico può comunque essere esposto ad una temperatura fino a 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore.

Se non è possibile rispettare una o più condizioni fra quelle elencate, indispensabili per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico, è necessario concordare fin dalla fase contrattuale quali soluzioni supplementari adottare, per creare le condizioni più adeguate (ad esempio, componenti elettrici specifici, apparecchi di condizionamento, ecc.).

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.
Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

– Emissioni nell'atmosfera
– Scarichi dei liquidi
– Gestione dei rifiuti
– Contaminazione del suolo
– Uso delle materie prime e delle risorse naturali
– Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
– In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 2).

Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

USO E FUNZIONAMENTO 4

IT

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivante dall'uso di apparecchiature, dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.
Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

1) Pulsante accensione: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.
Spia verde accesa: apparecchiatura disattivata
Spia verde spenta: apparecchiatura attivata

2) Pulsante avviamento e arresto cottura: serve per avviare o arrestare il programma di cottura impostato.
Spia verde accesa (fissa): programma di cottura in pausa o pronto all'avviamento. Premere il pulsante per avviare il programma di cottura.
Spia verde accesa (lampeggiante): programma di cottura in svolgimento.
Spia verde spenta: apparecchiatura disattivata

3) Pulsante cottura a vapore: serve per selezionare la modalità di cottura a vapore.
Spia verde accesa: modalità di cottura a vapore selezionata.

4) Pulsante cottura mista: serve per selezionare la modalità di cottura mista (convezione + vapore).
Spia verde accesa: modalità di cottura mista selezionata

5) Pulsante cottura convezione: serve per selezionare la modalità di cottura a convezione (aria calda forzata).
Spia verde accesa: modalità di cottura a convezione selezionata

6) Pulsante impostazione temperatura

–Serve per impostare la temperatura di cottura: premere una volta (la spia verde lampeggia) per impostare la temperatura mediante la manopola **(10)**.

–Serve per modificare la temperatura in fase di cottura: premere una volta per visualizzare sul display **(11)** il valore della temperatura impostata. Premere il pulsante e agire sulla manopola **(10)** per variare il valore impostato.

–Serve per cambiare l'unità di misura della temperatura da gradi Centigradi (°C) a gradi Fahrenheit (°F).
Ad apparecchiatura spenta (spia verde pulsante **(1)** accesa) premere il pulsante per un tempo superiore a 3 secondi e agire sulla manopola **(10)** per impostare la temperatura da °C a °F o viceversa. Per confermare la scelta ripremere il pulsante oppure premere il pulsante **(1)**.

7) Pulsante impostazione tempo (Timer)

–Serve per impostare il tempo di cottura: premere una volta (la spia verde lampeggia) per impostare il tempo di cottura mediante la manopola **(10)**. Premere e mantenere premuto il pulsante per circa 2 secondi per impostare un tempo di cottura "illimitato"; sul display **(12)** viene visualizzata la scritta 999 non modificabile.

–Serve per modificare il tempo in fase di cottura: premere una volta per visualizzare il tempo impostato sul display **(12)**. Premere il pulsante e agire sulla manopola **(10)** per variare il valore impostato.

Questa funzione esclude l'utilizzo del pulsante "Impostazione temperatura sonda al cuore".

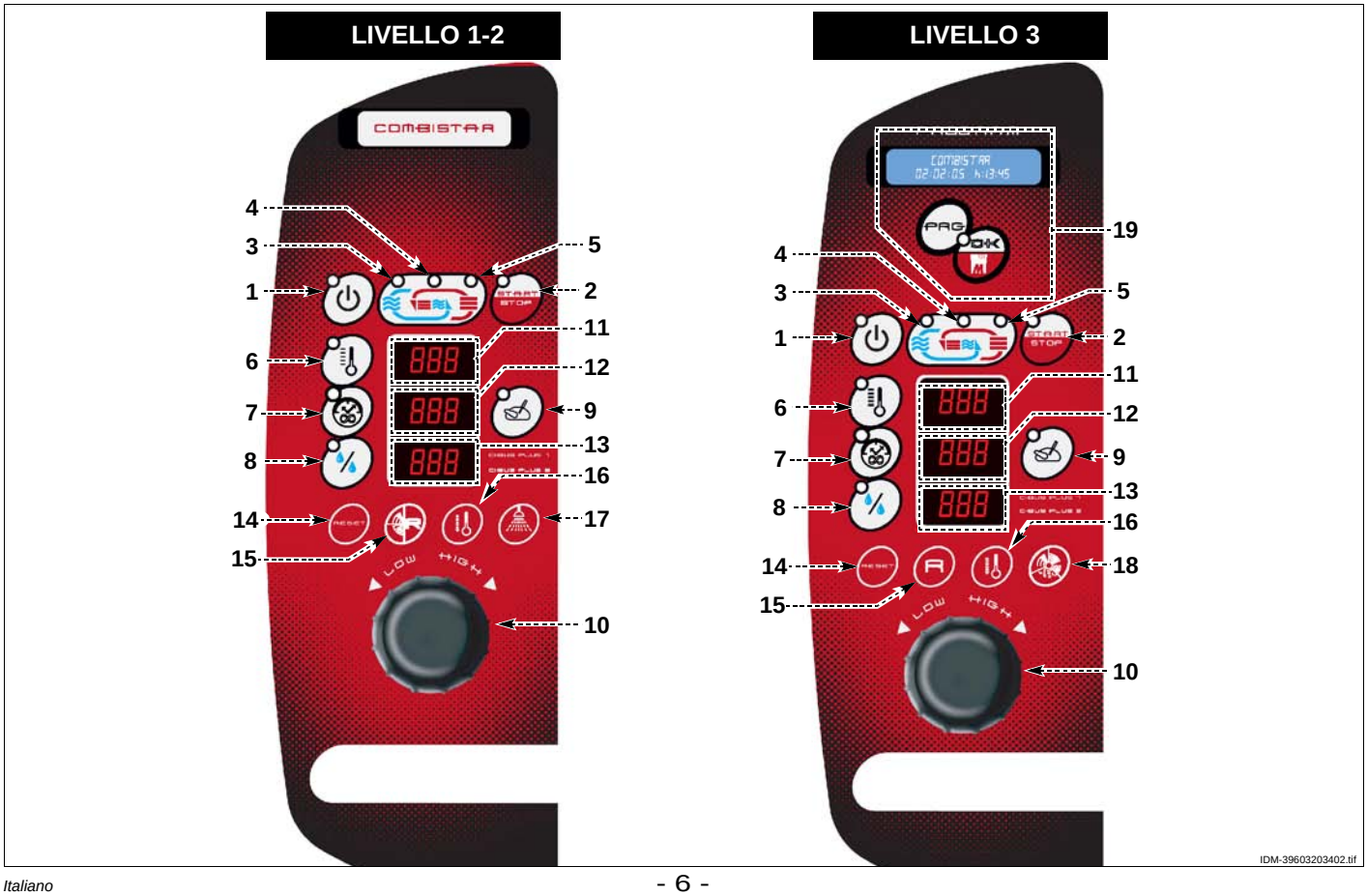
8) Pulsante impostazione percentuale di umidità

–Serve per impostare la percentuale di umidità in modalità di cottura mista (convezione + vapore). Premere una volta il pulsante (la spia verde lampeggia) e impostare la percentuale di umidità con la manopola **(10)**.

–Serve per modificare la percentuale di umidità in fase di cottura: premere una volta per visualizzare il valore dell'umidità sul display **(13)**. Premere il pulsante e agire sulla manopola **(10)** per variare il valore impostato.

Se si imposta il valore della percentuale di umidità a 0% sul display (13) viene visualizzata la scritta "_._0" (sistema a chiusura bilanciata).

–Serve per aumentare la percentuale di umidità: mantenere premuto il pulsante per immettere umidità all'interno del forno



durante una qualsiasi fase di cottura.

In questo caso entrerà in funzione un segnale acustico.

–In fase di pausa cottura, in modalità "cottura a vapore", serve per accedere alle funzioni "CIBUS PLUS 1" e "CIBUS PLUS 2".

CIBUS PLUS 1: premere il pulsante (una volta) per impostare la funzione "CIBUS PLUS 1" (92°C - 7 min.), cottura indicata per vegetali freschi (no surgelati), delicati e/o a foglia larga.

CIBUS PLUS 2: premere il pulsante (2 volte) per impostare la funzione "CIBUS PLUS 2" (96°C - 16 min.), cottura indicata per vegetali freschi (no surgelati), a fibra coriacea. Per tornare alla modalità "CIBUS PLUS 1", premere una volta.

9) Pulsante impostazione temperatura "sonda al cuore" o "sottovuoto"

–Serve per impostare la temperatura di cottura interna del prodotto rilevata dalla sonda (opzionale sul livello 1, di serie sul livello 2-3): premere una volta (la spia verde lampeggia) per impostare la temperatura mediante la manopola **(10)**.

–Serve per modificare la temperatura in fase di cottura interna del prodotto: premere una volta per visualizzare il valore della temperatura sul display **(12)**. Premere il pulsante e agire sulla manopola **(10)** per variare il valore impostato.

Questa funzione esclude l'utilizzo del pulsante "Impostazione tempo".

10) Manopola di comando

–serve per variare i valori delle funzioni selezionate (vedi pulsanti **6, 7, 8, 9**). Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.

–Serve per modificare i parametri di programmazione cottura e lavaggio e i parametri funzionali dell'apparecchiatura.

–Serve inoltre per confermare e salvare: premere sulla manopola per confermare e salvare le impostazioni selezionate e/o visualizzate sul display.

11) Display temperatura

–Visualizza il valore della temperatura impostata. Per visualizzare la temperatura reale all'interno del forno, mantenere premuto il pulsante **(6)** per circa 4 secondi.

–Il valore sul display lampeggia quando, all'inizio di una cottura, la temperatura all'interno del forno è maggiore della temperatura impostata e/o quando, durante il preriscaldamento automatico, non si è raggiunta la temperatura impostata.

–Visualizza, in stato di pausa cottura, il numero del programma di "Rigenerazione" che si può selezionare (solo per modelli di livello 1-2).

12) Display tempo e "sonda al cuore"

Con pulsante **(7)** (impostazione tempo) premuto:

–In fase di pausa cottura indica il valore del tempo impostato.

–In fase di cottura indica il tempo rimanente al termine del ciclo di cottura.

Con pulsante **(9)** (impostazione temperatura "sonda al cuore") premuto:

–In fase di pausa cottura indica il valore della temperatura impostata.

–In fase di cottura indica il valore della temperatura rilevata dalla sonda.

13) Display percentuale di umidità

–In modalità di cottura mista (convezione + vapore), indica il valore della percentuale di umidità impostato.

–In modalità di cottura a vapore indica quale funzione è stata impostata (solo se è stata impostata la funzione CIBUS PLUS 1 o CIBUS PLUS 2).

14) Pulsante reset allarmi: serve per resettare i segnali acustici e visivi di allarme.

15) Pulsante programmi "Rigenerazione"

Livello 1-2

–Il pulsante serve per selezionare i programmi di rigenerazione standard preimpostati.

Premere il pulsante (una volta) per visualizzare sul display **(11)** la scritta P01.

Premere il pulsante (2 volte) per visualizzare sul display **(11**) la scritta P02.

Premere il pulsante (3 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta P03.

Premere il pulsante (4 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta P04.

Premere il pulsante (5 volte) per visualizzare sul display **(11**) la scritta P05.

Premere il pulsante (6 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta P06.

Premere il pulsante (7 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta **OUT** ed uscire dal programma.

Premere il pulsante **(2)** per avviare il programma selezionato.

Tabella programmi di rigenerazione preimpostati

P01 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni di piccolo spessore e pesce (sia precotto che crudo)	Preriscaldamento automatico 130°C Fase 1 - Misto / 110°C / Umidità 10% / 2' Fase 2 - Misto / 120°C / Umidità 0% / 3' Fase 3 - Convezione / 125°C / 1'
P02 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni di piccolo spessore e pesce di grande spessore	Preriscaldamento automatico 150°C Fase 1 - Misto / 130°C / Umidità 10% / 3' Fase 2 - Misto / 135°C / Umidità 0% / 3' Fase 3 - Convezione / 140°C / 1'
P03 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni e pesce in generale (aumentare il tempo in fase 2 per pasta o farciti)	Preriscaldamento automatico 150°C Fase 1 - Misto / 130°C / Umidità 10% / 2' Fase 2 - Misto / 140°C / Umidità 0% / 5' Fase 3 - Convezione / 140°C / 3'
P04 - Programma di cottura: per arrosto di maiale magro	Preriscaldamento automatico 120°C Fase 1 - Vapore / 100°C Fase 2 - Misto / 140°C / Umidità 60% / Temperatura finale al cuore 57°C Fase 3 - Convezione / 170°C / Temperatura finale al cuore 68°C
P05 - Programma di cottura: per pollo intero arrosto	Preriscaldamento automatico 205°C Fase 1 - Convezione / 185°C Fase 2 - Convezione / 215°C Fase 3 - Convezione / 240°C / Temperatura finale al cuore 72°C
P06 - Programma di cottura: per roastbeef	Preriscaldamento automatico 165°C Fase 1 - Convezione / 145°C / Temperatura finale al cuore 20°C Fase 2 - Convezione / 105°C / Temperatura finale al cuore 42°C Fase 3 - Convezione / 90°C / Temperatura finale al cuore 54°C

–Il pulsante serve per modificare i programmi di rigenerazione standard preimpostati.

Premere il pulsante per visualizzare sul display **(11)** il programma desiderato.

Premere il pulsante **(2)** per avviare il programma selezionato.

IT

C139603407.fm

Solo dopo aver avviato il programma, tramite i pulsanti (6-7-8-9) e la manolpola (10) è possibile modificare i valori impostati per la fase corrente.

In fase di cottura tramite i pulsanti **(3-4-5)** è possibile modificare la modalità di cottura.

Solo in fase di START (a cottura avviata) premere il pulsante per impostare la velocità intermittente della ventola.

Nota: le modifiche impostate in questo modo rimangono attive solo per la cottura in corso; per salvarle in modo permanente premere il pulsante della modalità di cottura (3-4-5) che si sta utilizzando per almeno 3 secondi.

Importante

Per ripristinare le impostazioni originali, ad apparecchiatura spenta (spia verde pulsante (1) accesa), mantenere premuto il pulsante (15) per almeno 3 secondi.

Livello 3

–Il pulsante serve per selezionare e/o modificare i programmi di rigenerazione standard e di Banqueting preimpostati (vedi "Manuale programmazione e lavaggio automatico forno").

16) Pulsante raffreddamento veloce: serve per raffreddare rapidamente la camera di cottura con la porta chiusa.

Premere il pulsante per visualizzare sul display **(11)** la scritta 100°C.

Premere il pulsante **(6)** e ruotare la manopola **(10)** fino a selezionare la temperatura di raffreddamento desiderata.

Premere il pulsante **(2)** per avviare il programma.

Al termine del ciclo l'apparecchiatura interrompe il suo funzionamento ed entra in funzione un avvisatore acustico.

Importante

Non utilizzare questa funzione durante le fasi di cottura (vedi pag. 10)

Comando presente sulle apparecchiature di livello 1-2.

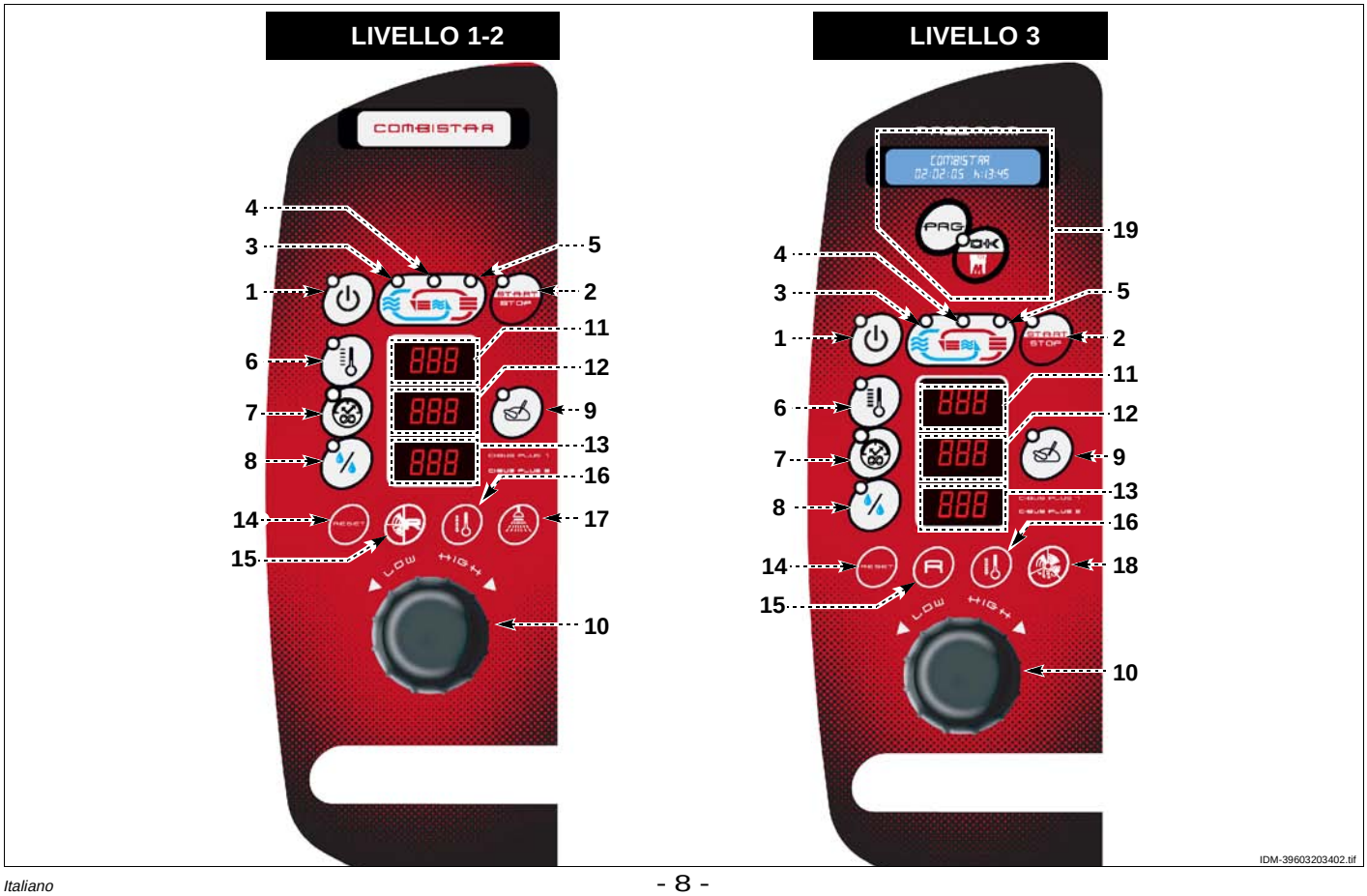
17) Pulsante velocità ventola: serve per impostare la velocità della ventola all'interno della camera di cottura.

18) Pulsante lavaggio semiautomatico: serve per selezionare un lavaggio semiautomatico.

Comando presente sulle apparecchiature di livello 3 (vedi "Manuale programmazione e lavaggio automatico forno").

19) Pulsanti e display: serve per selezionare i programmi di cottura memorizzati e per attivarli.

Comandi presenti sulle apparecchiature di livello 3 (vedi "Manuale programmazione e lavaggio automatico forno").

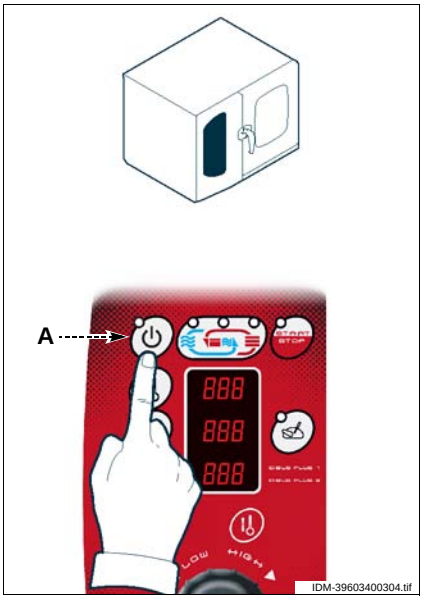


ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Accensione

1- Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2- Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
3- Premere il pulsante **(A)** per attivare l'apparecchiatura.



Spegnimento

Importante

Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

1- Premere il pulsante **(A)** per disattivare l'apparecchiatura.
2- Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
3- Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

Importante

Al fine di ottenere un miglior risultato di cottura del prodotto è consigliabile effettuare il preriscaldamento a forno vuoto.

1- Premere il pulsante **(2)** per attivare l'apparecchiatura. L'apparecchiatura esegue automaticamente una fase di preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento si attiva un segnale acustico; a questo punto è possibile caricare il forno e richiudere la porta. La cottura partirà automaticamente.

Esclusione temporanea: in questo modo è possibile escludere tale funzione solo per la cottura in corso.

2 - In fase di STOP (o di pausa cottura, con la spia del pulsante **(2)** accesa fissa) premere il pulsante **(2)** per un tempo superiore ad un secondo.

Importante

Il preriscaldamento viene automaticamente escluso anche quando la temperatura all'interno della camera di cottura è già sufficiente per la modalità di cottura impostata.

Esclusione permanente: in questo modo è possibile escludere tale funzione in modo permanente.

3 - Ad apparecchiatura disattivata (con la spia del pulsante **(1)** accesa e quella del pulsante **(2)** spenta), mantenere premuto il pulsante **(7)** per un tempo superiore a 3 secondi (sul display **(12)** compare la scritta Prh-ON), e tramite la manopola **(10)** impostare la funzione su OFF.

4 - Per confermare la selezione, ripremere il pulsante **(7)** oppure premere il pulsante **(1)**.

Importante

Per reimpostare il preriscaldamento automatico effettuare l'operazione inversa e selezionare ON.

In fase di esclusione permanente e in fase di STOP (o pausa cottura con la spia del pulsante (2) accessa fissa) mantenere premuto il pulsante (2) per un tempo superiore ad un secondo, in questo modo si forza l'attivazione del preriscaldamento per la sola cottura impostata.

IT

C139603407.fm

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Avviamento

1 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 9).

2 - Premere uno dei pulsanti **(3, 4, 5)** per impostare la modalità di cottura.

3 - Premere il pulsante **(6)** e agire sulla manopola **(10)** per impostare la temperatura di cottura.

4 - Premere il pulsante **(7)** e agire sulla manopola **(10)** per impostare il tempo di cottura oppure premere il pulsante **(9)** e agire sulla manopola **(10)** per impostare la temperatura della "sonda al cuore" o della "sonda sottovuoto".

5 - In caso di cottura mista, premere il pulsante **(8)** e agire sulla manopola **(10)** per impostare la percentuale di umidità.

6 - In caso di cottura a vapore, premere il pulsante **(8)** per impostare la modalità di cottura (CIBUS PLUS 1 o CIBUS PLUS 2).

7 - Premere il pulsante **(2)** per avviare il ciclo di cottura.

Importante

Durante tutto il ciclo la luce all'interno della camera di cottura rimane accesa.

Arresto

Il ciclo di cottura si arresta automaticamente allo scadere del tempo impostato oppure quando la "sonda al cuore" rileva la temperatura impostata. Terminato il ciclo di cottura, si attiva un segnale acustico e si spegne la luce all'interno della camera di cottura.

1 - Premere il pulsante **(2)** o aprire il portello per interrompere il ciclo di cottura in qualsiasi momento.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1 - chiudere il rubinetto alimentazione acqua;
2 - agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale;
3 - pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
4 - cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
5 - eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
6 - ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– la vasca raccoglicondensa (vedi pag. 12);
– la camera di cottura (vedi pag. 11);
– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 11).

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

– pulizia filtro ingresso acqua (vedi pag. 17);
– pulizia tubazioni di scarico (vedi pag. 18).

RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Tabella prodotti per la pulizia

Descrizione	Prodotti
Per lavare e risciacquare	Acqua potabile a temperatura ambiente.
Per pulire e asciugare	Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo.
Prodotti detergenti consigliati	Detergenti a base di: potassa caustica max al 5% soda caustica al 5%
Prodotti per eliminare odori sgradevoli	Prodotti brillantanti a base di: acido citrico acido acetico

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.

1- Nel maneggiare i prodotti detergenti usare sempre la massima cautela.
2- Spruzzare solo piccole quantità di detergente.
3- Non spruzzare detergente su superfici troppo calde.
4- Non spruzzare detergente su persone o animali
5- Seguire le indicazioni riportate sulla confezione e sulla scheda tecnica del deteregente.
6- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

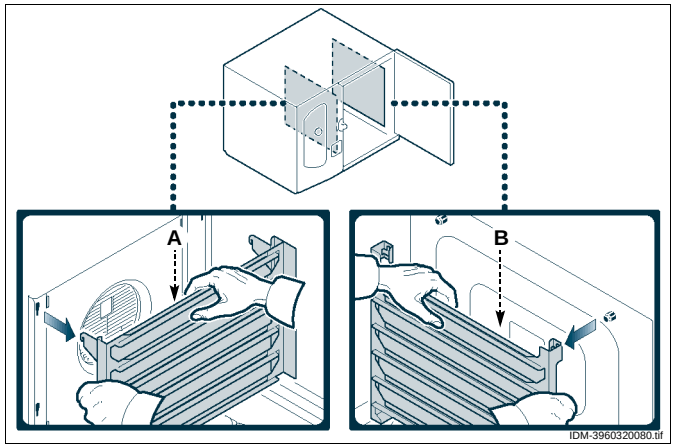
7- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
8- Non utilizzare getti d'acqua in pressione.
9- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
10- Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
11- Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA CAMERA DI COTTURA

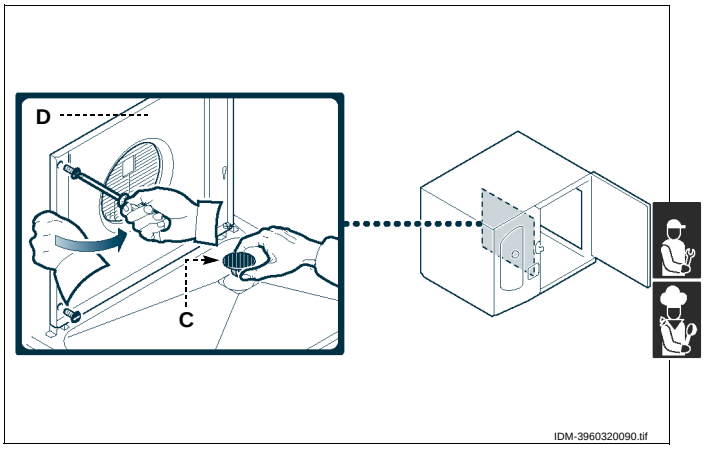
Cautela - Avvertenza

Ad ogni cambio di modalità cottura, eseguire una pulizia accurata della camera.
Per la pulizia e per eliminare gli odori sgradevoli, utilizzare i prodotti indicati nella tabella "Prodotti per la pulizia".
Non dirigere getti d'acqua fredda sul dispositivo di illuminazione e sul vetro della porta quando la temperatura della camera supera i 150°C.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1- Lasciare raffreddare la camera di cottura fino ad una temperatura di circa 60°C.
2- Estrarre dall'interno del forno i telai portateglie **(A**, **B)** e pulirli accuratamente.



3- Estrarre e pulire la griglia filtro **(C)**.
4- Svitare le viti per aprire il pannello deflettore **(D)**.



5- Inumidire con acqua tutte le pareti della camera di cottura, lo scambiatore e la ventola.
Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "lancia di lavaggio".
6- Spruzzare e lasciare agire per 10-15 min, il detergente per uso alimentare, su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.
Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "nebulizzatore".
7- Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura, dello scambiatore e della ventola.
8- Spruzzare e lasciare agire per qualche minuto il prodotto brillantante.
9- Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura.
10- Riavvitare le viti per chiudere il pannello deflettore **(D)**.
11- Rimontare i telai portateglie **(A**-**B)** e la griglia filtro **(C)**.

Cautela - Avvertenza

Al termine delle operazioni di pulizia eseguire un ciclo di cottura a vuoto per 15 min. in modalità "Vapore" e per altri 15 min. in modalità "Convezione" alla temperatura di 150°C prima di riutilizzare l'apparecchiatura. Per brevi periodi di inutilizzo, lasciare la porta del forno aperta.

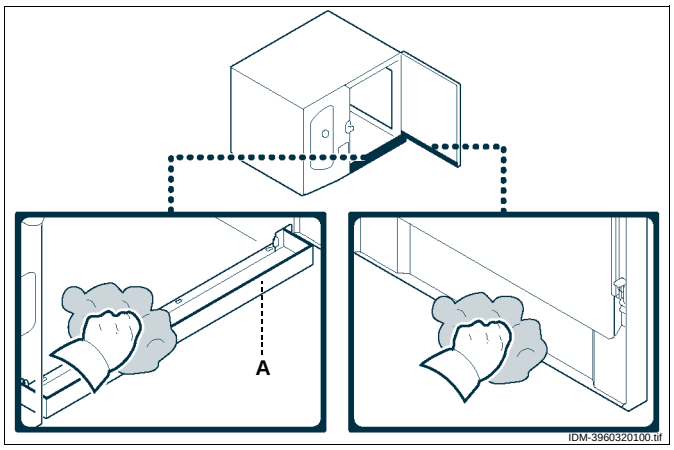
IT

PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Pulire la canalina raccoglicondensa posta nella parte inferiore della porta.

2 - Pulire la vasca raccoglicondensa **(A)** e verificare che il foro e il condotto di scarico non siano ostruiti.



LAVAGGIO APPARECCHIATURA LIVELLO 1

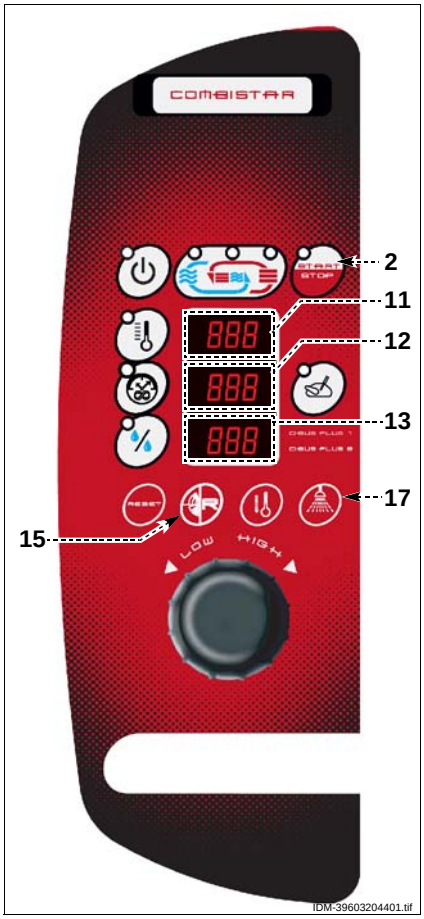
Cautela - Avvertenza

Ad ogni cambio della modalità di cottura effettuare una pulizia accurata della camera.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - In stato di STOP premere il pulsante **(17)**, la spia verde del pulsante **(2)** è accesa fissa. Sul display **(11)** compare la scritta **CLE**, sul display **(12)** la scritta **Pr** e sul display **(13)** la scritta **P01**.

2 - Premere il pulsante **(2)**, la spia verde del pulsante **(2)** inizia a lampeggiare, sul display **(11)** compare la scritta **CLE** e sul display **(12)** compare la scritta **32'** (tempo totale di lavaggio).



3 - Quando il segnale acustico si attiva (dopo circa 8 minuti dall'inizio del lavaggio) e sul display lampeggia il messaggio **CLE**, immettere il detergente nella camera di cottura.

4 - Aprire la porta e spruzzare il detergente per uso alimentare su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.

Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "nebulizzatore" e del detergente fornito dal costruttore.

Cautela - Avvertenza

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

5 - Dopo circa 10 minuti dall'immissione del detergente si attiva un segnale acustico ed il display **(11)** visualizza **H2O**. A questo punto aprire la porta, risciaquare manualmente la camera di cottura ed asciugarla.

Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "lancia di lavaggio".

Importante

Prima di effettuare una successiva cottura verificare che nella camera di cottura non siano rimasti residui di prodotti detergenti. In caso contrario risciacquare manualmente e in modo accurato la camera di cottura ed attivare il riscaldamento in modalità "convezione" per circa 15 min. per asciugarla.

IT

C139603407.fm

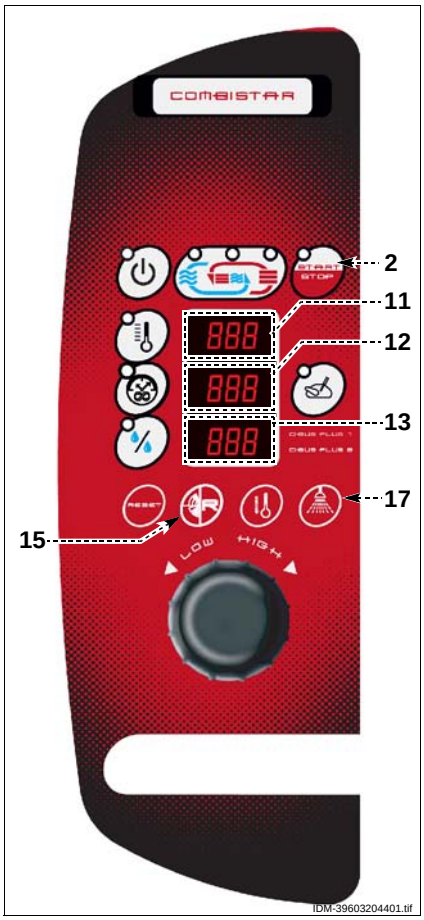
LAVAGGIO APPARECCHIATURA LIVELLO 2

Cautela - Avvertenza

Ad ogni cambio della modalità di cottura effettuare una pulizia accurata della camera.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - In stato di STOP premere il pulsante **(17)**, la spia verde del pulsante **(2)** è accesa fissa. Sul display **(11)** compare la scritta **CLE**, sul display **(12)** la scritta Pr e sul display **(13)** la scritta **P01**.



2 - Premere il pulsante **(2)**, la spia verde del pulsante **(2)** inizia a lampeggiare, sul display **(11)** compare la scritta **CLE** e sul display **(12)** compare la scritta **32'** (tempo totale di lavaggio).

3 - Quando il segnale acustico si attiva (dopo circa 8 minuti dall'inizio del lavaggio) e sul display lampeggia il messaggio **CLE**, immettere il detergente nella camera di cottura.

4 - Aprire la porta e spruzzare il detergente per uso alimentare su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.

Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "nebulizzatore" e del detergente fornito dal costruttore.

Cautela - Avvertenza

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

5 - Richiudere la porta e attendere che il forno completi automaticamente il programma di lavaggio, risciacquo e sanificazione termica finale. Al termine del lavaggio si attiva un segnale acustico.

Importante

Prima di effettuare una successiva cottura verificare che nella camera di cottura non siano rimasti residui di prodotti detergenti. In caso contrario risciacquare manualmente e in modo accurato la camera di cottura ed attivare il riscaldamento in modalità "convezione" per circa 15 min. per asciugarla.

LAVAGGIO APPARECCHIATURA LIVELLO 3

Vedi "Manuale programmazione e lavaggio automatico forno"

IT

C139603407.fm

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

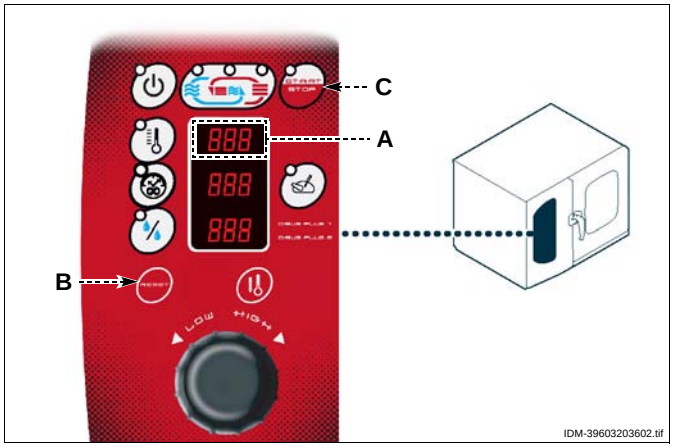
Inconveniente	Causa	Rimedio
L'apparecchiatura non si accende.	Fusibile "intervenuto".	Sostituire il fusibile (vedi pag. 20).
	Intervento di un dispositivo di sicurezza o salvaguardia (termostato di sicurezza o relé termico).	Premere il pulsante di ripristino del dispositivo.
	Scheda elettronica danneggiata.	Contattare il servizio assistenza.
Il ciclo di cottura non si avvia o si arresta improvvisamente.	Scheda elettronica del pannello comandi danneggiata.	Contattare il servizio assistenza.
	Allarme attivato.	Consultare la tabella "Segnalazione allarmi".

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Se il problema o l'inconveniente riscontrato non rientra nelle anomalie riportate in tabella è necessario consultare la tabella "Segnalazione allarmi" di seguito riportata.
Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme che compaiono sui display **(A)**.

Importante

Premere il pulsante (B) per resettare l'allarme e il ciclo di cottura riparte automaticamente, nel caso ciò non avvenisse premere il tasto avvio (C).



IT

C139603407.fm

Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
H2O	Manca acqua in camera, oppure pressione dell'acqua insufficiente.	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi pag. 20), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione.
H2O.	Manca acqua allo scarico, oppure pressione dell'acqua insufficiente.	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi pag. 20), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
OPE	Richiesta di apertura o chiusura porta forno.	Aprire o chiudere la porta del forno. Avvertire il servizio assistenza nel caso tale messaggio rimanga evidenziato.	Il ciclo di cottura non si avvia finché non è stata eseguita l'operazione richiesta.
CLE	Indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia.	Eseguire la pulizia. ***Se il forno è predisposto con il sistema di lavaggio automatico consultare il libretto apposito.***	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E01	La sonda della camera di cottura è in avaria o collegata non correttamente.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E02	La sonda al cuore non è inserita nel cibo oppure in avaria.	Verificare la posizione della sonda al cuore o avvertire il servizio assistenza in caso di avaria.	Non è possibile effettuare cicli di cottura con sonda al cuore.
E03	La sonda scarico vapori è in avaria.	Avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E04	La valvola motorizzata non è posizionata correttamente.	Ripetere l'accensione del forno e se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E05	Avaria sonda termostato di sicurezza.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E06	Intervento protezioni termiche.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E08	La sonda sottovuoto (accessorio opzionale) è in avaria o collegata non correttamente.	Premere il pulsante RESET	Scollegare e ricollegare la sonda sottovuoto prima di iniziare il ciclo di cottura. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza .
E10	Sovratemperatura vano componenti elettrici.	Il forno risolve autonomamente il problema.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E11 E13 E14	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E21	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di detergente.	Controllare la posizione del tubo e il livello di detergente nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E22	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di sanificante.	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E23	Il ciclo di lavaggio si è interrotto durante la fase finale di sanificazione.	Premere il pulsante reset e risciacquare manualmente la camera di cottura in modo accurato.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E30÷E38	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Premere il pulsante di reset.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E50-E51	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Premere il pulsante di reset.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.

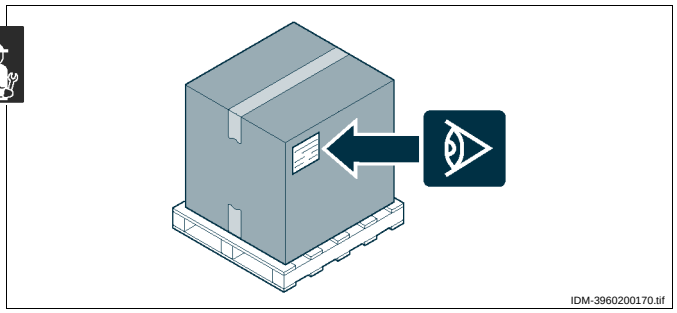
RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

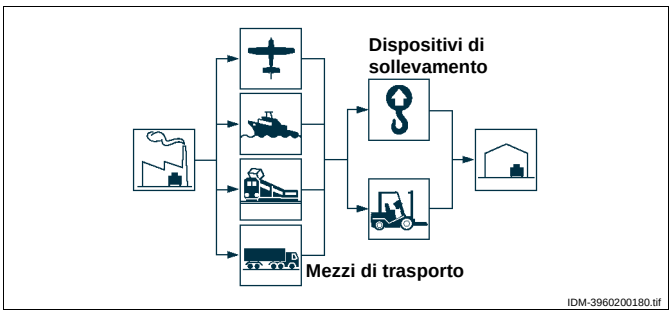
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-3960200170.tif

IT

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



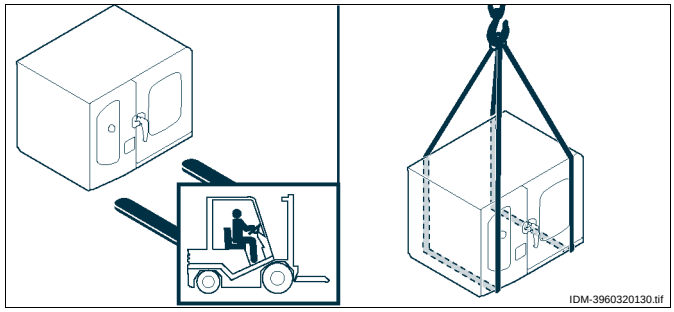
IDM-3960200180.tif

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.
Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.


IDM-3960320130.tif

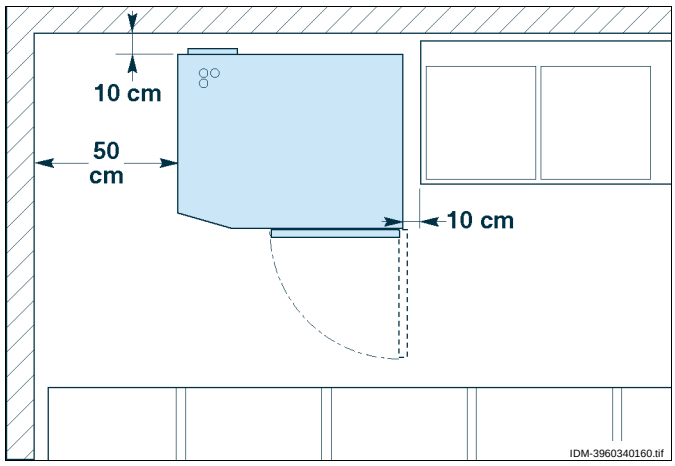
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, ventilazione, aspirazione e di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.
Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme tracciando le coordinate per posizionarli correttamente.
Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

Importante

Installare l'apparecchiatura sopra un basamento (disponibile a richiesta) e posizionarla come indicato in figura.

Se il forno viene installato al centro del locale lasciare uno spazio di almeno 50 cm tra il retro e le altre apparecchiature.

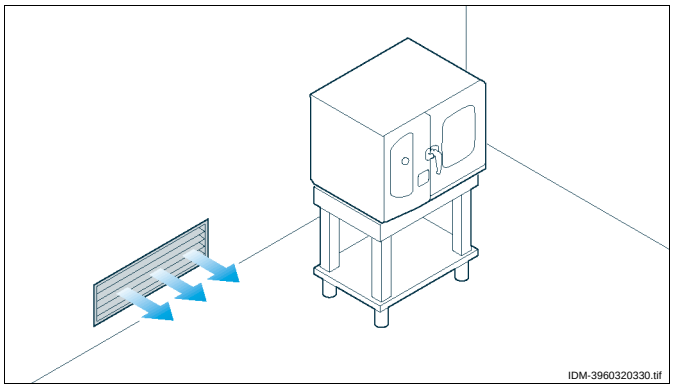


IDM-3960340160.tif

C139603407.fm

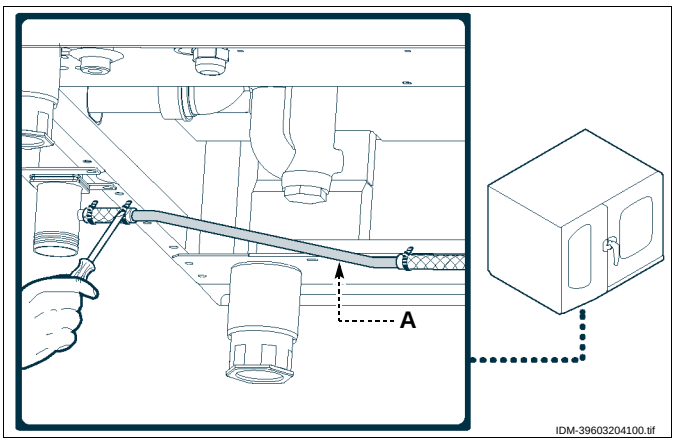
VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



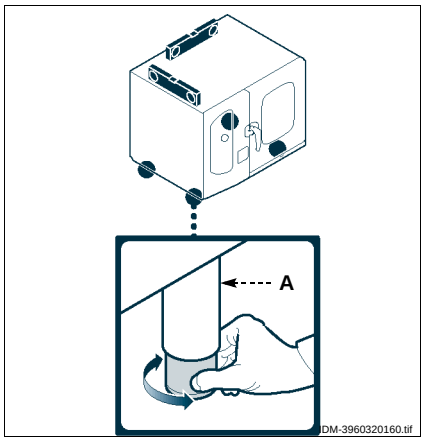
INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

L'apparecchiatura viene consegnata con alcuni componenti smontati; in fase di installazione procedere al loro montaggio. In particolare, montare il tubo di scarico bacinella **(A)**.



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



ALLACCIAMENTO ACQUA

Cautela - Avvertenza

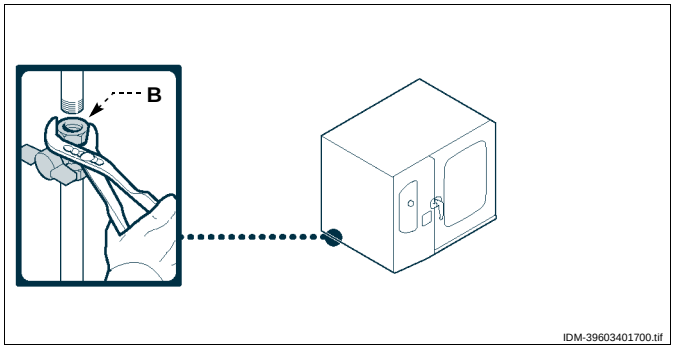
Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Allacciamento alimentazione acqua

Collegare il tubo di rete con quello di attacco all'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(B)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.

Importante

Il rubinetto (B), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).



Cautela - Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella. Se tali caratteristiche non sono rispettate l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi, si consiglia quindi l'utilizzo di un dispositivo di trattamento acqua.

Descrizione	Valore
Pressione	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Consumo acqua	9 l/h (FM611) (**) 12 l/h (FM1011) (**)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200µS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici	
Cloro	<0,1 mg/l
Cloruri	< 30 mg/l
Solfati	< 40 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Rame	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l

(*) Nelle apparecchiature con sistema di lavaggio automatico (Combistar autoclean), la pressione idraulica minima è di 250 kPa.
(**) Il valore si riferisce alla quantità di acqua necessaria alla produzione di vapore all'interno della camera di cottura.

Importante

Solo per la Gran Bretagna, fare riferimento anche alle indicazioni riportate nell'allegato (vedi "Allacciamento acqua (WRAS)").

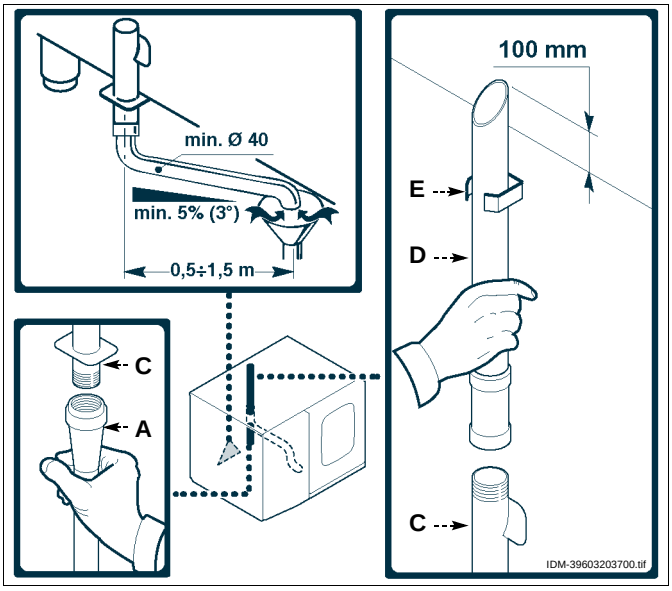
IT

ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

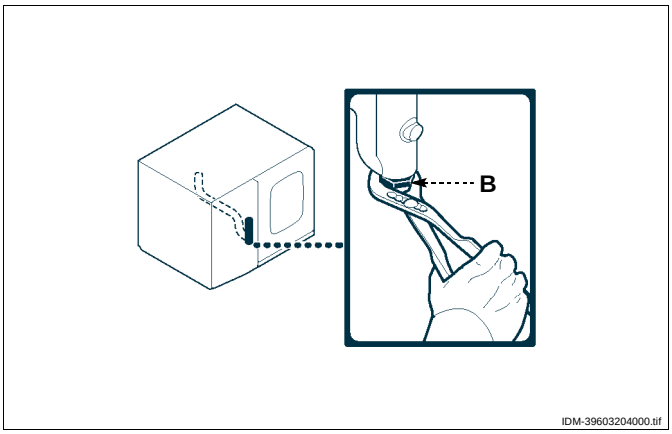
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1- Collegare il tubo di rete **(A)** con il tubo **(C)** di attacco all'apparecchiatura.

2 - Collegare il tubo di sfiato **(D)** con il tubo **(C)** di attacco all'apparecchiatura e fissarlo al supporto **(E)**.



Sulla tubazione di scarico dell'apparecchiatura è presente il tappo (B) per scaricare i detriti depositati.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

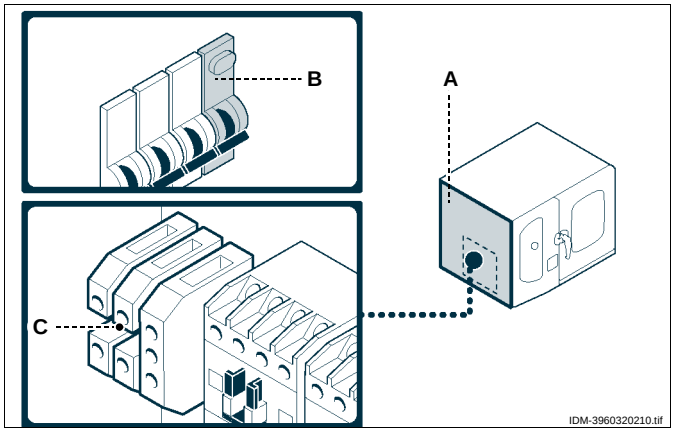
Cautela - Avvertenza

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N/PE commutabile nei modelli livello 1 e 2, mentre nei modelli livello 3 l'apparecchiatura può essere fornita a 400V/3N/PE oppure a 230V/3/PE.

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

1- Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico **(B)** vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche.
   – Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella a pag. 3).
   – Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.
   – Classe B o C (IEC 898).
2- Svitare le viti e smontare il pannello laterale **(A)**.
3- Collegare l'interruttore automatico sezionatore **(B)** alla morsettiera **(C)** dell'apparecchiatura e alla rete elettrica di alimentazione, secondo le indicazioni riportate nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche.
   – Peso: Š del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57).
   – Temperatura di utilizzo: Š70°C.
4- Rimontare il pannello e riavvitare le viti ad operazione ultimata.

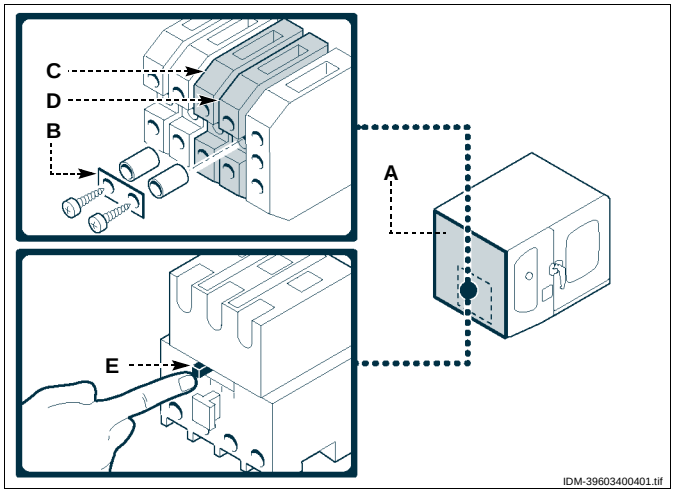


TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Le apparecchiature per modelli E1 ed E2, vengono fornite con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione), solo in tali modelli è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

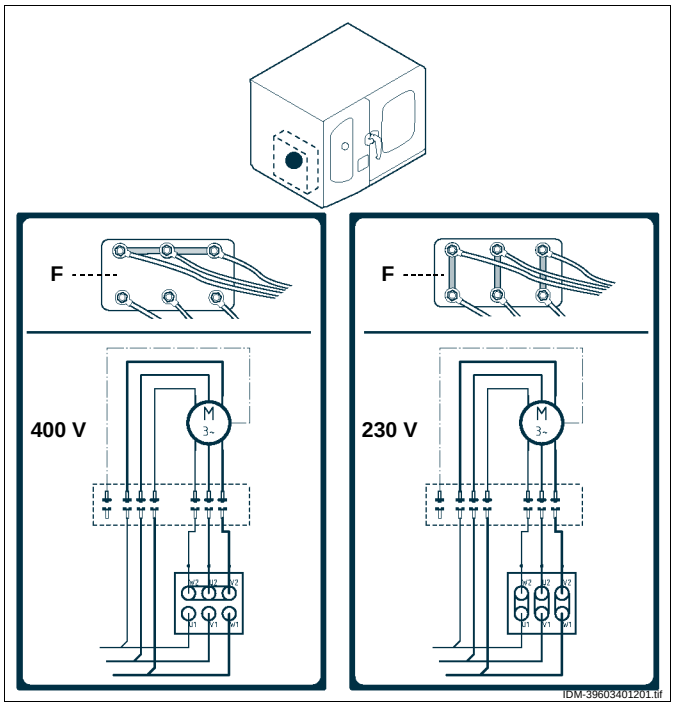
1- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
2- Svitare le viti per smontare il pannello laterale **(A)**.
3- Inserire il ponte **(B)** per collegare elettricamente i morsetti **(C)** e **(D)**.
4- Agire sulla leva **(E)** per tarare il salva motore a 2,8 A.



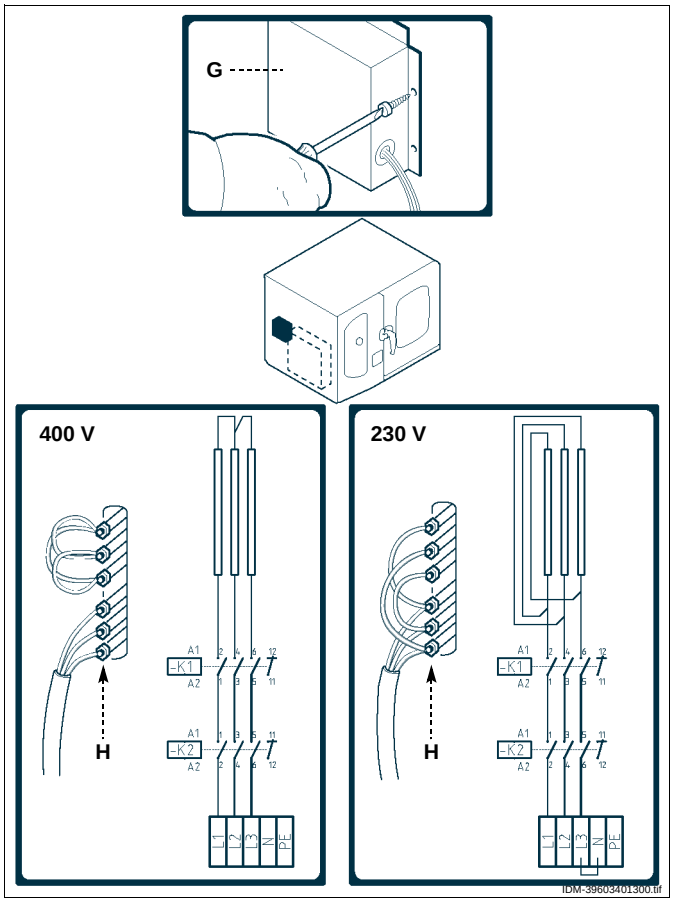
IT

C139603407.fm

5- Modificare i collegamenti alla morsettiera **(F)** del motore come indicato in figura.



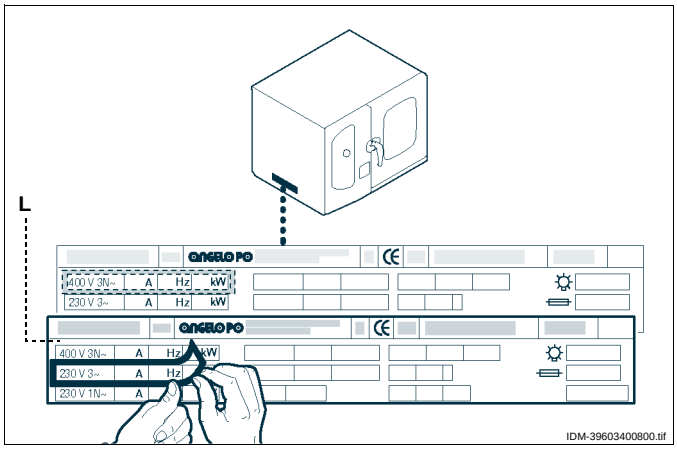
6- Smontare il carter **(G)** e modificare i collegamenti ai terminali delle resistenze **(H)** come indicato in figura.
7- Rimontare il carter **(G)**.
8- Rimontare il pannello **(A)** e riavvitare le viti.



9 - Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione **(L)** e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.



COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1- aprire il rubinetto di alimentazione acqua e verificare la tenuta del collegamento;
2- agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico;
3- verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 18);
4- verificare e, se necessario, regolare la pressione dell'acqua (vedi pag. 20);
5- verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza;
6- effettuare un ciclo di cottura a vuoto per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

IT

C139603407.fm

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

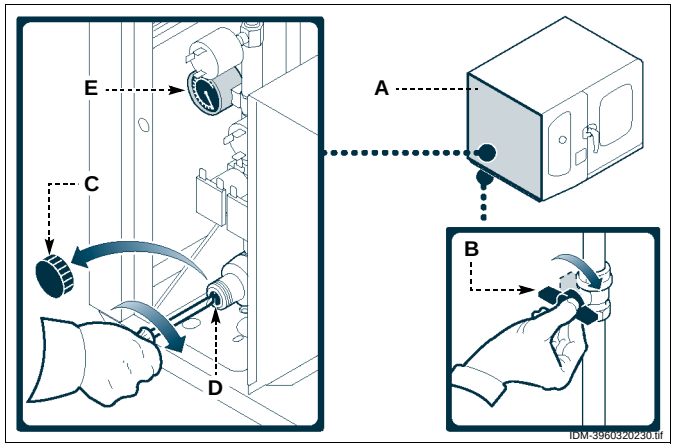
REGOLAZIONE PRESSIONE ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1- Svitare le viti e smontare il pannello laterale **(A)**.
2- Aprire il rubinetto alimentazione acqua **(B)**.
3- Svitare la ghiera **(C)**.
4- Agire sulla vite di regolazione **(D)** e contemporaneamente leggere il valore sul manometro **(E)** per regolare la pressione dell'acqua (1 bar).

Nel caso di pressione dell'acqua insufficiente, installare un dispositivo per aumentare la pressione.

5- Riavvitare la ghiera **(C)**.
6- Rimontare il pannello **(A)** e riavvitare le viti.
7- Richiudere il rubinetto alimentazione acqua **(B)** ad operazione ultimata.



RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

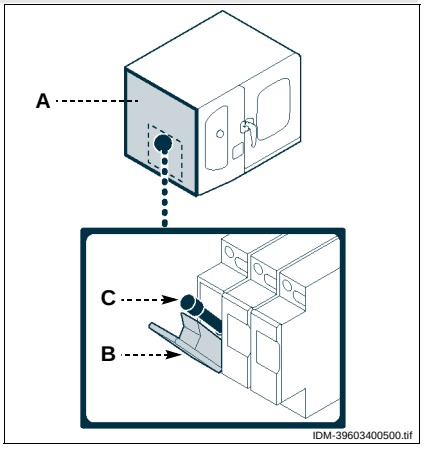
IT

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1- Svitare le viti per smontare il pannello laterale **(A)**.
2- Aprire il portafusibile **(B)** e sostituire il fusibile **(C)** danneggiato.
3- Richiudere il portafusibile e rimontare il pannello laterale ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE LAMPADA

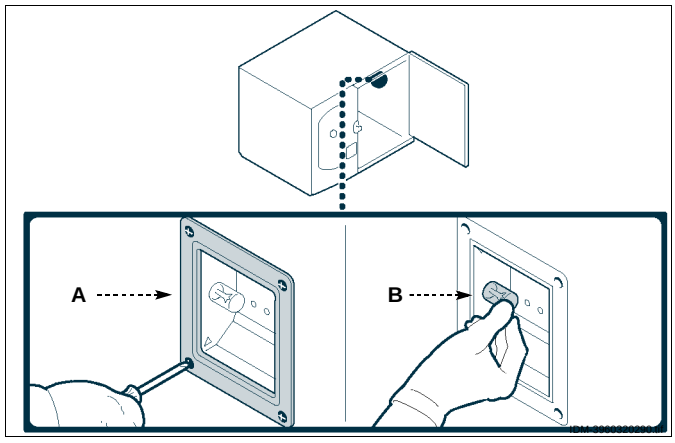
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1- Svitare le viti e smontare il coprilampada **(A)**.
2- Sfilare e sostituire la lampada **(B)**.

Cautela - Avvertenza

Per effettuare questa operazione, evitare il contatto diretto con la lampada ed indossare eventualmente i guanti di protezione.

3- Rimontare il coprilampada **(A)** e riavvitare le viti, ad operazione ultimata.



DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

	ref.	chapters	page
1st PART	1	GENERAL INFORMATION	2
	2	TECHNICAL INFORMATION	3
	3	SAFETY	4
	4	USE AND OPERATION	5
	5	SERVICING	10
	6	FAULT	14
2nd PART	7	HANDLING AND INSTALLATION	16
	8	ADJUSTMENTS	20
	9	REPLACING PARTS	20
		ANNEXES	I÷VIII

INDEX

A Adjusting the water pressure, 20
Adjustments, recommendations for, 20
Appliance and constructor, identification, 2
Appliance, decommissioning, 21
Appliance, general description, 3
Appliance, installation, 16
Appliance, lengthy downtimes, 10
Appliance, testing, 19
Automatic preheating., 9

C Changing the lamp, 21
Cleaning the condensation collection channel and tank, 12
Cleaning the cooking chamber, 11
Constructor and appliance, identification, 2
Controls, description, 6
Conversion of electricity supply, 18

D Decommissioning the appliance, 21
Description of controls, 6

E Electrical connection, 18

F Faults, troubleshooting, 14

G General description of appliance, 3

H Handling and installation, recommendations for, 16
Handling and lifting, 16

I Identification of constructor and appliance, 2
Information for the reader, 2
Installation and handling, recommendations for, 16
Installation of dismantled parts, 17
Installation of the appliance, 16

L Lengthy downtimes of appliance, 10
Levelling, 17
Lifting and handling, 16

O Optional accessories, 3

P Packaging and unpacking, 16
Procedure for requesting service, 2
Purpose of the manual, 2

R Recommendations for adjustments, 20
Recommendations for cleaning, 10
Recommendations for handling and installation, 16
Recommendations for replacing parts, 20
Recommendations for servicing, 10
Recommendations for use, 5
Replacement of parts, recommendations for, 20
Replacing the fuse, 20
Room ventilation, 17

S Safety and information signs, 3
Safety and information, signs relating to, 3
Safety devices, 3
Safety warnings for electrical equipment, 4
Safety warnings for environmental impact, 5
Safety, devices for, 3
Service, procedure for requesting, 2
Servicing, recommendations for, 10
Standard accessories, 3
Starting and stopping the cooking cycle, 10
Switching the appliance on and off, 9

T Table of alarm indications, 14
Technical data, 3
Testing of the appliance, 19
Transport, 16
Troubleshooting, 14

U Unpacking and packaging, 16
Use, recommendations for, 5

W Washing level 1 appliance, 12
Washing level 2 appliance, 13
Washing level 3 appliance, 13
Water connection, 17
Water drain connection, 18

GB

C139603407.fm

Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden.
The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
© 2003 - Authors of texts, illustrations and paging: : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

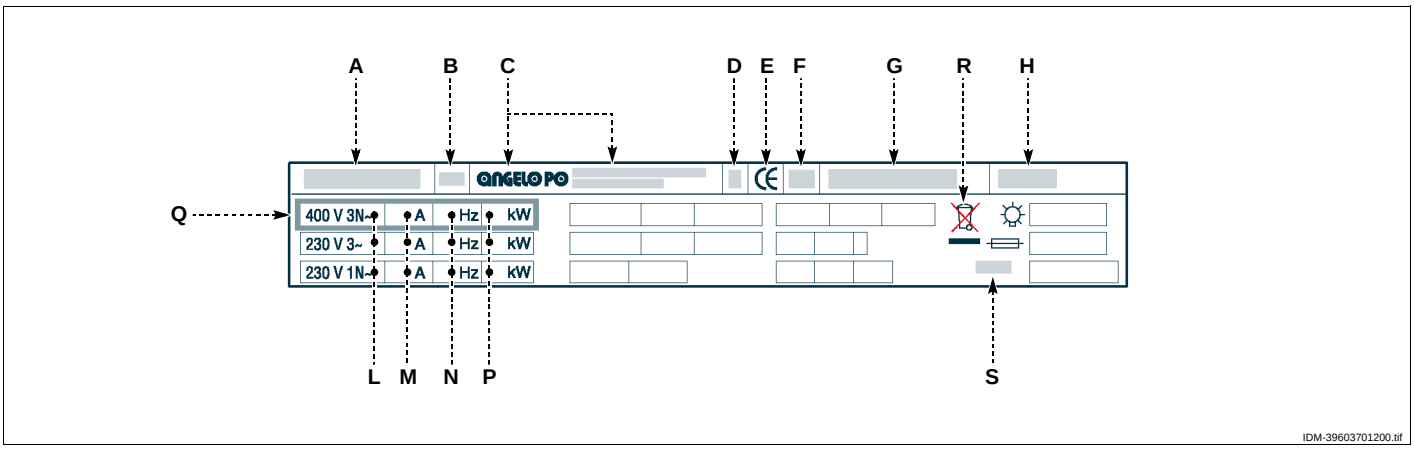
IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model
B) Type of customisation
C) Constructor identification
D) Country of destination
E) EC conformity mark
F) Year of construction
G) Serial number
H) Protection rating
L) Voltage (V)
M) Absorption (A)
N) Frequency (Hz)
P) Rated power (kW)
Q) Test voltage indicator
R) WEEE Symbol
S) Date of construction

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements. When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

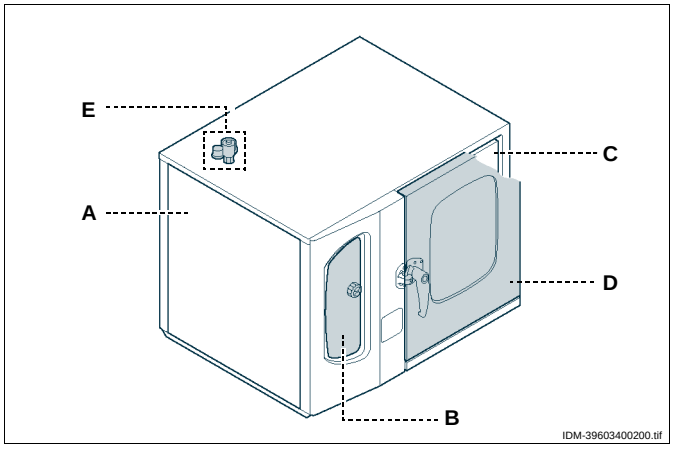


GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector.
Its functions are controlled by an electronic control board allowing setting of the cooking modes (convection, steam, combination) and the functions provided to allow more uniform cooking.

Main Parts

A) Electrical component compartment panel
B) Control board
C) Cooking chamber
D) Oven door
E) Steam exhaust pipes



TECHNICAL DATA

Description	FM 6 1/1E1-2	FM 6 1/1E3
Oven dimensions	976x770x(725+100) mm	976x770x(725+100) mm
Electricity supply	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Selector switches allowed	230V3 50-60 Hz	-
Rated power	9,2 Kw	9,2 Kw
Chamber opening dimensions	440x450 mm	440x450 mm
Chamber dimensions	647,5x652,5x510 mm	647,5x652,5x510 mm
Number of containers	6	6
Containers dimensions	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Current rating	15A (400V) 25A (230V)	15A (400V) 25A (230V)

Description	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Oven dimensions	976x770x(940+100) mm	976x770x(940+100) mm
Electricity supply	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Selector switches allowed	230V3 50-60 Hz	-
Rated power	17 Kw	17 Kw
Chamber opening dimensions	440x665 mm	440x665 mm
Chamber dimensions	647,5x652,5x725 mm	647,5x652,5x725 mm
Number of containers	10	10
Containers dimensions	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Current rating	26A (400V) 43A (230V)	26A (400V) 43A (230V)

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

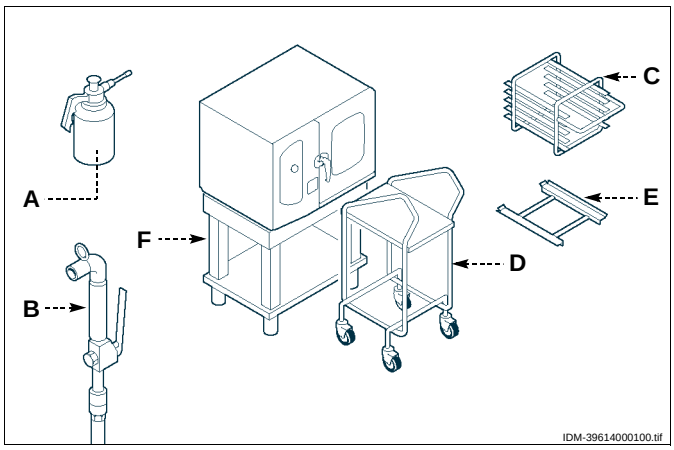
See chart at back of manual for the position of the signs provided.

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:
– **Voltage conversion kit**: for adapting the appliance to the type of voltage to be used (models E1-E2 only).

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.
A) Detergent spray PND
B) Washing spray gun LDL
C) Container rack (spacing 60/85)
D) Container rack trolley
E) Container rack guides
F) Support frame
G) Stacked installation kit
H) Set of pastry trays
L) Smoker kit
M) Pasteuriser kit



GB

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

– During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.
– Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.
– Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.
– Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.
– Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.

– Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.
– All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.
– Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
– When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
– Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
– When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation. .
– In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.
– During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.
– Never direct pressurised water jets at external or internal parts of the appliance (except for the cooking chamber) to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.
– Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.
– Never place containers of liquids, or foods which may liquefy during cooking, on shelves of the oven where the user does not have a good view of them, to avoid the risk of scalding during handling of the containers.

SAFETY WARNINGS FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations.
These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.
The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.

– The room temperature must not be less than 5°C.
– Relative humidity must be between 50% (measured at 40°C) and 90% (measured at 20°C).
– The place of installation must not be a source of electromagnetic interference and radiation (X-rays, lasers, etc.).
– The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.
– The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.) and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.
– During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

If it is not possible to comply with one or more of the conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).

GB

SAFETY WARNINGS FOR ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

– Atmospheric emissions
– Discharge of liquid effluents
– Waste management
– Soil contamination
– Use of raw materials and natural resources
– Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.
All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 2).

Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

GB

DESCRIPTION OF CONTROLS

1) On-off button: for switching the appliance' on and off.
Green light on: appliance off
Green light off: appliance on

2) Cooking start and stop button: For starting or stopping the cooking program set.
Green light on (steady light): cooking program in pause status or ready to start.
Press the button to start the cooking program.
Green light on (flashing): cooking program in progress.
Green light off: appliance off

3) Steam cooking mode button: for selecting steam cooking mode.
Green light on: steam cooking mode selected

4) Mixed cooking button: for selecting mixed cooking mode (convection + steam).
Green light on: mixed cooking mode selected

5) Convection cooking key: for selecting convection (fan-assisted hot air) cooking mode.
Green light on: convection cooking mode selected

6) Temperature setting button

–To set the cooking temperature: press once (the green light flashes) to set the temperature using the knob **(10).**

–To modify the temperature during cooking: press once to display the value of the temperature set on the display **(11)**. Press the button and turn the knob **(10)** to modify the value set.

– **Changes the temperature unit of measurement from degrees Centigrade (°C) to degrees Fahrenheit (°F)**.
With the appliance off (green light of button **(1)** on) press button for more than 3 seconds and turn the knob **(10)** to change the temperature from °C to °F or vice-versa. To confirm the setting press button again or press button **(1)**.

7) Time setting button (Timer)

–To set the cooking time: press once (the green light flashes) to set the cooking time using the knob **(10)**. Keep the button pressed for about 2 seconds to set an "unlimited" cooking time; the display **(12)** shows the message 999, which cannot be modified.

–To modify the time during cooking: press once to display the value of the time set on the display **(12)**. Press the button and turn the knob **(10)** to modify the value set.

This function disables use of the "Product core probe temperature setting" button.

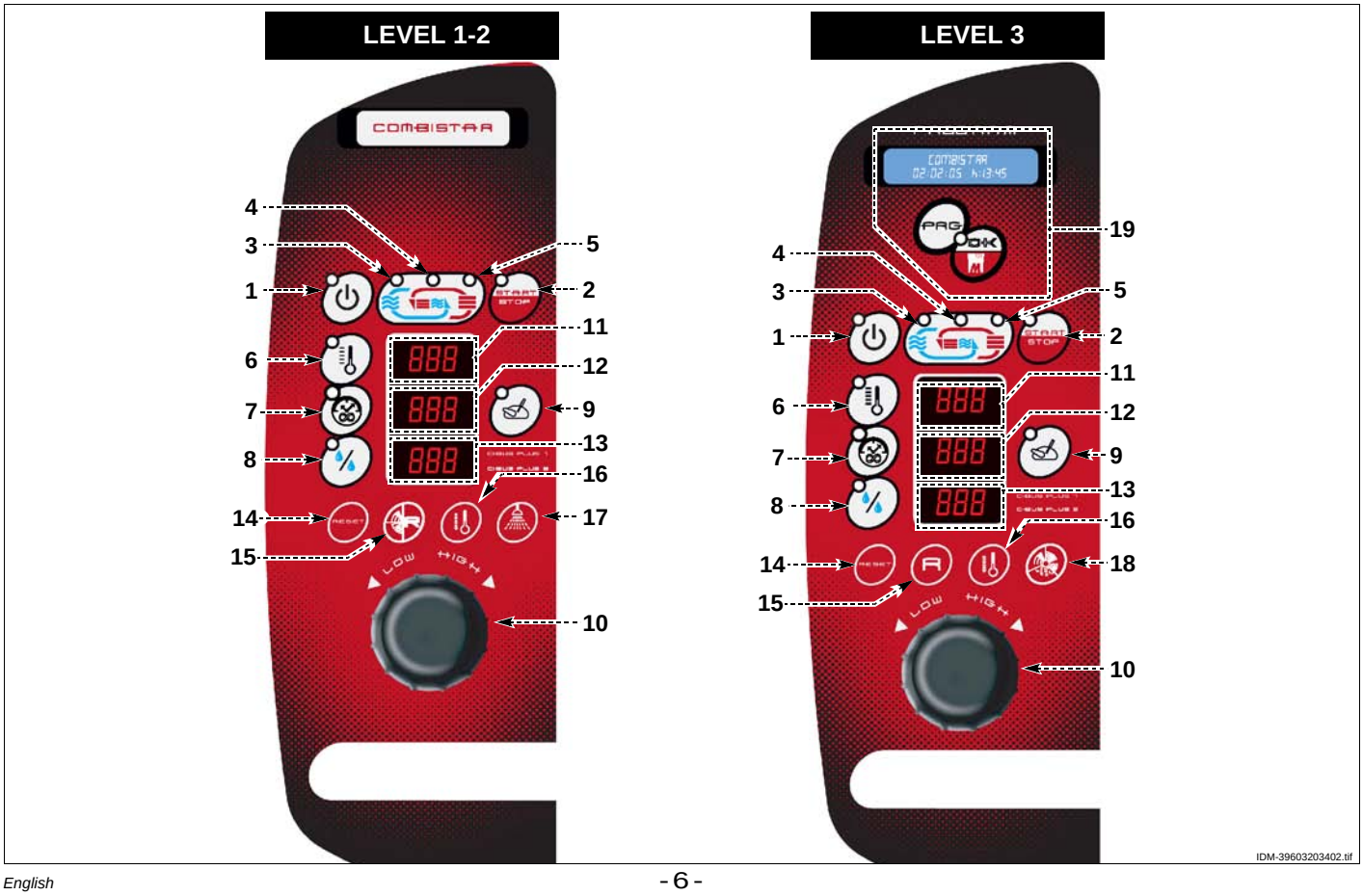
8) Humidity percentage setting key

–Sets the humidity percentage in mixed cooking mode (convection + steam). Press button once (the green light flashes) and set the percentage of humidity using the knob **(10)**.

–To modify the percentage of humidity during cooking: press once to display the value of the humidity on the display **(13)**. Press the button and turn the knob **(10)** to modify the value set.

If the percentage humidity value is set as 0% the display (13) shows the message "_._0" (balanced closure system).

–Increases the humidity percentage: keep the key pressed to deliver moisture to the inside of the oven at any stage during cooking.



In this case a beeper will sound.

–Accesses the "CIBUS PLUS 1" and "CIBUS PLUS 2" functions during a cooking pause in "steam cooking" mode.
CIBUS PLUS 1: press the key (once) to set the "CIBUS PLUS 1" (92°C - 7 min.) function, mode recommended for delicate and/or broad-leaf fresh (not frozen) vegetables. CIBUS PLUS 2: press the key (twice) to set the "CIBUS PLUS 2" (96°C - 16 min.) function, mode recommended for tough-fibre fresh (not frozen) vegetables. Press once to return to the "CIBUS PLUS 1" mode.

9) "Product core probe" or "vacuum" temperature setting button

–Sets the cooking temperature inside the product: measured by the probe (optional on level 1, standard on level 2-3); press once (green light flashes) to set the temperature using the knob **(10)**.

–Modifies the temperature inside the product during cooking: press once to show the temperature value on the display **(12)**. Press the button and turn the knob **(10)** to modify the value set.

This function disables use of the "Time setting" button (Timer).

10) Control knob: for varying the values of the functions selected (see buttons **6, 7, 8, 9**). Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.

–Used to modify the cooking and washing programming parameters and the appliance's functional parameters.

–Also confirms and saves: press the knob to confirm and save the settings selected and/or shown on the display.

11) Temperature display

–Shows the value of the temperature set.To display the real temperature inside the oven, keep button **(6)** pressed for about 4 seconds.

–The value on the display flashes at the start of a cooking process when the temperature inside the oven is higher than the temperature set and/or during automatic preheating when the set temperature has not been reached.

–During a pause in cooking, it shows the number of the "Regeneration" program available for selection (for level 1-2 models only).

12) Time and "product core probe" display

With button **(7)** (timer) pressed:

–In cooking pause status it shows the value of the time set.

–During cooking it shows the time left to the end of the cooking cycle. With button **(9)** ("product core probe" temperature setting) pressed:

–In cooking pause status it shows the value of the temperature set.

–During cooking it shows the value of the temperature measured by the probe.

13) Humidity percentage display

–In mixed cooking mode (convection + steam) it shows the value of the percentage humidity set.

–Shows the function set in steam cooking mode (only if the CIBUS PLUS 1 or CIBUS PLUS 2 function has been set).

14) Alarm reset key: for resetting the alarm beepers and lights.

15) "Regeneration" programs button

Level 1-2

–The key selects the preset standard regeneration programs.
Press the key (once) and the display **(11)** will show the message P01.
Press the key (twice) and the display **(11)** will show the message P02.
Press the key (2 times) and the display **(11)** will show the message P03.
Press the button (4 times) and the display **(11)** will show the message P04.
Press the button (5 times) and the display **(11)** will show the message P05.
Press the button (6 times) and the display **(11)** will show the message P06.
Press the button (7 times) and the display **(11)** will show the message **OUT** and quit the program.
Press the key **(2)** to start the program selected.

Table of preset regeneration programs

P01 – Food-in-dish regeneration program: for thin pieces of meat and fish (both precooked and raw)	Automatic preheating 130°C Stage 1 - Combined / 110°C / Humidity 10% / 2' Stage 2 - Combined / 120°C / Humidity 0% / 3' Stage 3 – Convection/ 125°C / 1'
P02 – Food-in-dish regeneration program: for thin pieces of meat and large fish	Automatic preheating 150°C Stage 1 - Combined / 130°C / Humidity 10% / 3' Stage 2 - Combined / 135°C / Humidity 0% / 3' Stage 3 – Convection/ 140°C / 1'
P03 – Food-in-dish regeneration program: for meat and fish in general (increase the time in stage 2 for pasta or stuffed items)	Automatic preheating 150°C Stage 1 - Combined / 130°C / Humidity 10% / 2' Stage 2 - Combined / 140°C / Humidity 0% / 5' Stage 3 – Convection/ 140°C / 3'
P04 - Cooking program for lean roast pork	Automatic preheating 120°C Stage 1 – Steam/ 100°C Stage 2 - Combined / 140°C / Humidity 60% / Final core temperature 57°C Stage 3 - Convection / 170°C / Final core temperature 68°C
P05 - Cooking program: for whole roast chicken	Automatic preheating 205°C Stage 1 – Convection/ 185°C Stage 2 – Convection/ 215°C Stage 3 - Convection / 240°C / Final core temperature 72°C
P06 - Cooking program: for rare roast beef	Automatic preheating 165°C Stage 1 - Convection / 145°C / Final core temperature 20°C Stage 2 - Convection / 105°C / Final core temperature 42°C Stage 3 - Convection / 90°C / Final core temperature 54°C

– The key modifies the preset standard regeneration programs. Press the key **(11)** to show the program of choice on the display. Press the key **(2)** to start the program selected.

GB

C139603407.fm

Once the program has been started only, keys (6-7-8-9) and knob (10) can be used to modify the values set for the current stage.

During cooking, buttons **(3-4-5)** can be used to modify the cooking mode.

With the appliance in START phase only (after cooking starts) press the button to set the fan at intermittent speed.

Note: Changes made in this way only remain active for the current cooking process; to save them permanently, press the button of the cooking mode (3-4-5) being used for at least 3 seconds.

Important

To restore the original settings, with the appliance off (green light of key (1) on), keep key (15) pressed for at least 3 seconds.

Level 3

–The key selects and/or modifies the preset standard regeneration and Banqueting programs (See "Oven automatic programming and washing manual").

16) Quick cooling key: for cooling the cooking chamber quickly with the door closed.

Press the key and the display **(11)** will show the message 100°C. Press the key **(6)** and turn the knob **(6)** to set the cooling temperature required. Press the key **(2)** to start the program.

At the end of the cycle the appliance shuts down and a buzzer sounds.

Important

Do not use this function while cooking is in progress (See page 10).

Control present on level 1-2 appliances

17) Buttons and display: for selecting and activating the cooking programs memorised.

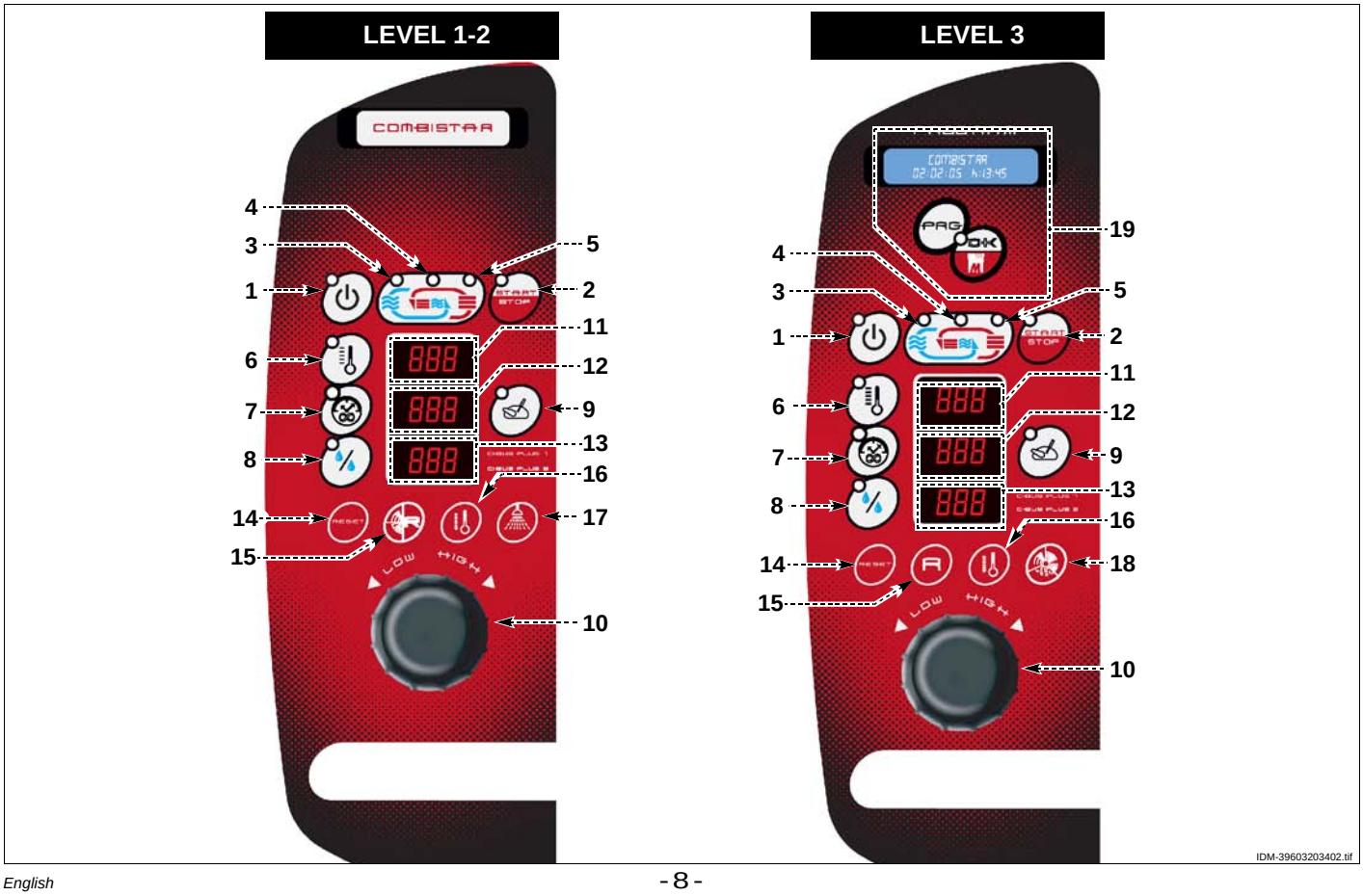
Controls present on level 3 appliances.

18) Fan speed button: for regulating the speed of the fan inside the cooking chamber.

Control present on level 3 appliances (See "Oven automatic programming and washing manual").

19) Semiautomatic washing button: selects a semiautomatic wash.

Control present on level 3 appliances (See "Oven automatic programming and washing manual").



GB

C139603407.fm

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

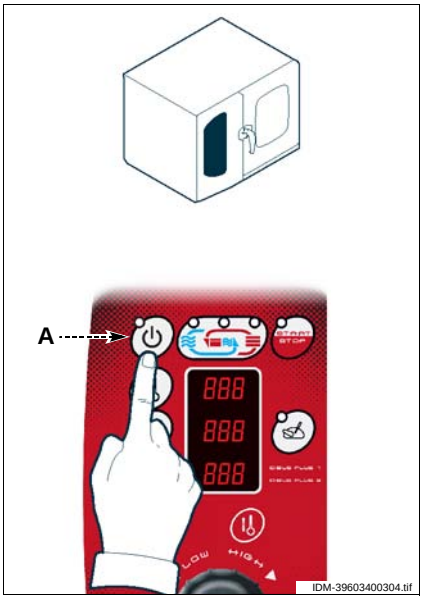
To carry out this operation, proceed as follows.

Lighting

1 - Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.

2 - Turn on the water supply tap.

3 - Press button **(A)** to switch on the appliance.



Turning off

Important

Always switch off the appliance after use.

1 - Press button **(A)** to switch off the appliance.

2 - Turn off the water supply tap.

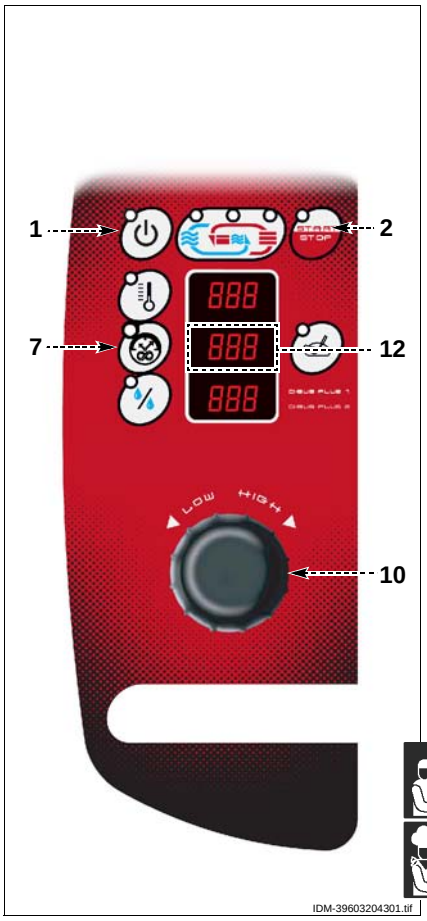
3 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

AUTOMATIC PREHEATING.

Important

For best cooking results, preheating should be carried out with the oven empty.

1 - Press button **(2)** to switch on the appliance. The appliance automatically carries out a preheating stage.
At the end of the preheating stage a beeper sounds. You can now fill the oven and close the door. Cooking will start automatically.



Temperature disabling: this disables the temperature function for the current cooking operation only.

2 - In STOP status (or during a cooking pause with the light of button **(2)** constantly on) press button **(2)** for longer than one second.

Important

Preheating is also automatically disabled when the temperature inside the cooking chamber is already high enough for the cooking mode set.

Permanent disabling: this allows the function to be disabled permanently.

3 - With the appliance off (light of key **(1)** on and light of key **(2)** off) keep key **(7)** pressed for more than 3 seconds (the display **(12)** shows the message Prh-ON) and use the knob **(10)** to set the function on OFF.

4 - To confirm the setting, press button **(7)** again or press button **(1)**.

Important

To re-enable automatic preheating, reuse the above procedure and select ON.

With preheating permanently disabled, in STOP status (or during a cooking pause with the light of button (2) constantly on) press button (2) for longer than one second; this forces activation of preheating for the cooking operation set only.

GB

C139603407.fm

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

To carry out this operation, proceed as follows.

Starting

1 - Switch on the appliance (see page 9).

2 - Press one of the buttons **(3, 4, 5)** to set the cooking mode.

3 - Press button **(6)** and turn the knob **(10)** to set the cooking temperature.

4 - Press button **(7)** and turn the knob **(10)** to set the cooking time, or press button **(9)** and turn the knob **(10)** to set the "product core probe" or "vacuum probe" temperature.

5 - When cooking in mixed mode, press button 8 and turn the knob **(10)** to set the percentage of humidity.

6 - For steam cooking, press the button **(8)** to set the cooking mode (CIBUS PLUS 1 or CIBUS PLUS 2).

7 - Press button **(2)** to start the cooking cycle.

Important

The light inside the cooking chamber remains on throughout the cycle.

Stopping

The cooking cycle stops automatically at the end of the set time or when the "product core probe" detects the set temperature.
At the end of the cooking cycle a beeper sounds and the light inside the cooking chamber goes out.

1 - Press button **(2)** or open the door to interrupt the cooking cycle at any moment.

1 -

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Turn off the water supply tap.
2 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
3 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
4 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
5 - Carry out all the servicing procedures.
6 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

SERVICING 5

GB

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the end of each session of use and whenever necessary, clean:
– The condensation collection tank (see page 12)
– The cooking chamber (see page 11)
– The appliance and the surrounding environment (see page 11)

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:
– Cleaning of the water intake filter (see page 17)
– Cleaning of the drain lines (see page 18)

RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Table of cleaning products

Description	Products
For washing and rinsing	Drinking water at room temperature.
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint.
Recommended detergents	Detergents containing max. 5% caustic soda, max. 5% potash
Products for eliminating unpleasant smells	Polishes containing citric acid, acetic acid.

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

Caution - warning

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

1- Always take the greatest care when handling detergents.
2- Spray only small amounts of detergent.
3- Never spray detergent onto excessively hot surfaces.
4- Never spray detergent at people or animals.
5- Follow the instructions provided on the detergent pack and in the technical information.
6- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

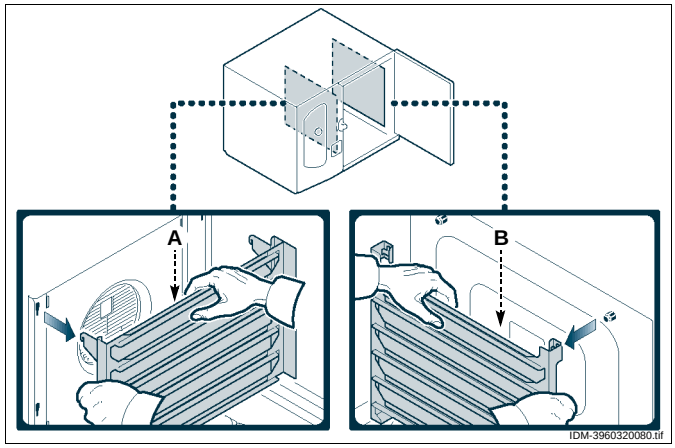
7- Rinse surfaces with drinking water and dry.
8- Do not use pressurised water jets.
9- Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
10- Remove food residues immediately before they set.
11- Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE COOKING CHAMBER

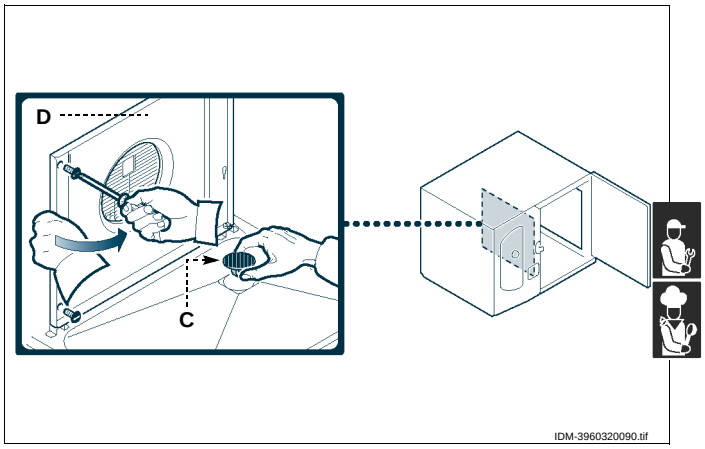
Caution - warning

Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly. For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table. Do not spray jets of cold water on the light fitting or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 150°C.

To carry out this operation, proceed as follows.
1- Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 60°C.
2- Extract the container racks **(A**, **B)** from the oven and clean them thoroughly.



3- Extract and clean the filter mesh **(C)**.
4- Undo the screws to open the deflector panel **(D)**.



5- Wet all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan with water.
Use of the "washing spray gun" accessory is recommended for this procedure.
6- Spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan, and leave it to act for 10-15 min.
Use of the "detergent spray" accessory is recommended for this procedure.
7- Rinse and dry all the surfaces of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.
8- Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.
9- Rinse and dry the surfaces of the cooking chamber.
10- Screw the screws back in to close the deflector panel **(D)**.
11- Replace the container racks **(A-B)** and the filter mesh **(C)**.

Caution - warning

On completion of the cleaning procedures, carry out a - min. cooking cycle empty, in "Steam" mode, and another -min. cycle in "Convection" mode at the temperature of 150°C before reusing the appliance. For short periods out of use, leave the oven door open.

GB

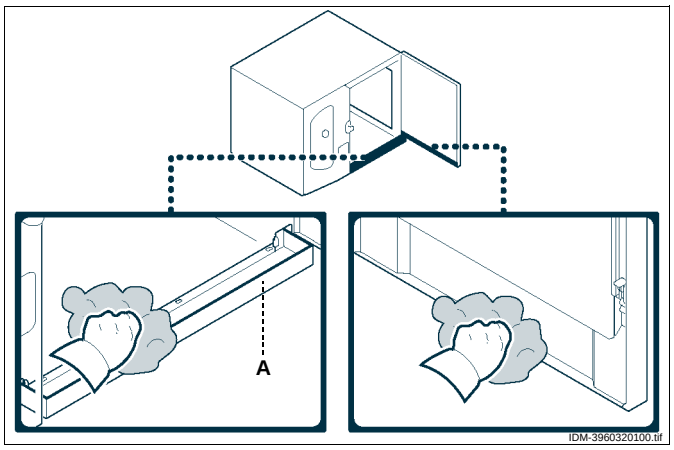
C139603407.fm

CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Clean the condensation collection channel in the bottom of the door.

2 - Clean the condensation collection tank **(A)** and check that the drain hole and line are not blocked.



WASHING LEVEL 1 APPLIANCE

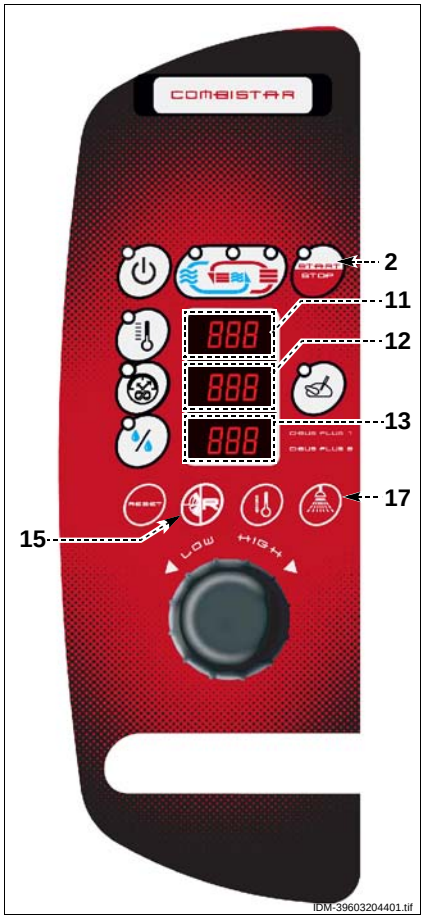
Caution - warning

Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly.

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - In STOP status press button **(17)**; the green light of button **(2)** comes constantly on.
The display **(11)** shows the message **CLE**, the display **(12)** the message **Pr** and the display **(13)** the message **P01**.

2 - Press the key **(2)**. The green light of key **(2)** starts to flash and the display **(11)** shows the message **CLE** and the display **(12)** the message **32'** (total washing time).



3 - When the beeper sounds (about 8 min. after washing starts) and the **CLE** message flashes on the display, place the detergent in the cooking chamber.

4 - Open the door and spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.

Use of the "cleaner spray" accessory and the detergent provided by the manufacturer is recommended for this procedure.

Caution - warning

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

5 - About 10 minutes after the detergent is added a beeper will sound and the display **(11)** will show **H2O**. At this point open the door, rinse the cooking chamber by hand and dry it.

Use of the "washing spray gun" accessory is recommended for this procedure.

Important

Before cooking again, check that no detergent residues have been left in the cooking chamber.. If residues are found, rinse the cooking chamber thoroughly by hand and heat the oven in "convection" mode for about 15 min. to dry it out.

GB

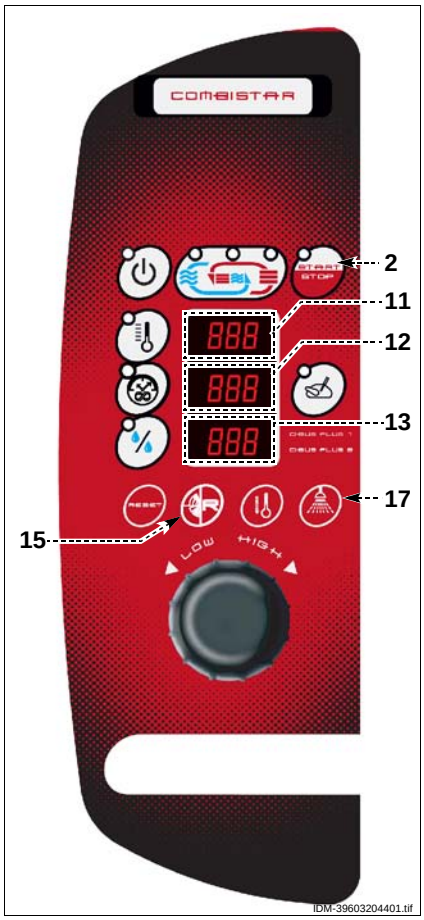
WASHING LEVEL 2 APPLIANCE

Caution - warning

Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly.

To carry out this operation, proceed as follows.

1- In STOP status press button **(17)**; the green light of button **(2)** comes constantly on.
The display **(11)** shows the message **CLE**, the display **(12)** the message Pr and the display **(13)** the message **P01**.



2 - Press the key **(2)**. The green light of key **(2)** starts to flash and the display **(11)** shows the message **CLE** and the display **(12)** the message **32**' (total washing time).

3 - When the beeper sounds (about 8 min. after washing starts) and the **CLE** message flashes on the display, place the detergent in the cooking chamber.

4 - Open the door and spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.

Use of the "cleaner spray" accessory and the detergent provided by the manufacturer is recommended for this procedure.

Caution - warning

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

5 - Close the door and wait for the oven to complete the washing, rinsing and final thermal disinfection program automatically. A beeper sounds at the end of the washing cycle.

Important

Before cooking again, check that no detergent residues have been left in the cooking chamber.. If residues are found, rinse the cooking chamber thoroughly by hand and heat the oven in "convection" mode for about 15 min. to dry it out.

WASHING LEVEL 3 APPLIANCE

See "Oven automatic programming and washing manual".

GB

C139603407.fm

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

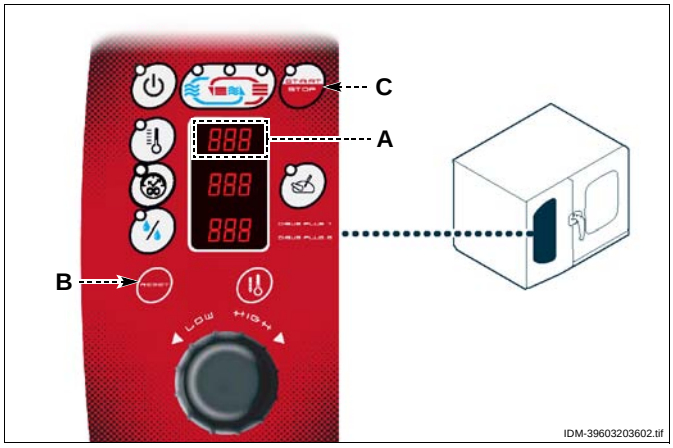
Fault	Cause	Remedy
The appliance does not switch on	Fuse "blown"	Replace the fuse (see page 20).
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped.	Press device reset button.
	Electronic circuit board damaged.	Contact the after-sales service
Cooking cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged.	Contact the after-sales service
	Alarm triggered.	Consult the "Key to Alarms" table.

TABLE OF ALARM INDICATIONS

If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.
The information provided below s intended to identify the alarm signals which appear on the display **(A)**.

Important

Press button (B) to reset the alarm and the cooking cycle restarts automatically; if this is not the case, press the start key (C).



GB

Alarm	Fault	Remedy	Notes
H2O	No water in chamber, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 20); if the problem persists inform the after-sales service.	Convection cooking cycles can still be carried out.
H2O.	No water at drain, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 20); if the problem persists inform the after-sales service.	Convection and steam cooking cycles can still be carried out.
OPE	Oven door opening or closure request.	Open or close the oven door. Inform the after-sales service if this message continues to be displayed.	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required.
CLE	Indicates that cleaning is required.	Clean. ***If the oven is fitted with the automatic washing system, consult the relative manual.***	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected.	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E02	The product core probe is not inserted in the food or has failed.	Check the position of the product core probe or inform the after-sales service if it is faulty.	Cooking cycles with product core probe cannot be carried out.
E03	The steam discharge probe has failed.	Inform the after-sales service.	Convection and steam cooking cycles can still be carried out.
E04	The motor-operated valve is not positioned correctly	Switch on the oven again and if the problem persists inform the after-sales service.	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
E05	Safety thermostat failure.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E06	Overload cutouts tripped.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E08	The optional vacuum probe has failed or is not properly connected.	Press the "Reset" button.	Disconnect and reconnect the vacuum probe before starting the cooking cycle. If the problem persists, call the after-sales service.
E10	Electrical component compartment has overheated.	The oven solves the problem on its own.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E11 E13 E14	Electronic circuit board diagnostics tripped.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E21	The washing cycle has been interrupted because there is no cleaner	Check the pipe position and the level of cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle.	If the problem persists, call the after-sales service
E22	The washing cycle has been interrupted because there is no sanitizing cleaner	Check the pipe position and the level of sanitizing cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle.	If the problem persists, call the after-sales service
E23	The washing cycle has been interrupted during the final sanitization stage	Press the reset button and rinse the cooking chamber thoroughly by hand.	If the problem persists, call the after-sales service
E30÷E38	Electronic circuit board diagnostics tripped	Press the "Reset" button.	If the problem persists, call the after-sales service
E50-E51	Electronic circuit board diagnostics tripped	Press the "Reset" button.	If the problem persists, call the after-sales service

GB

C139603407.fm

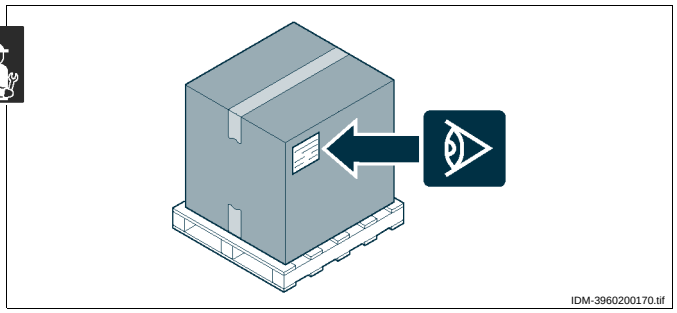
RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

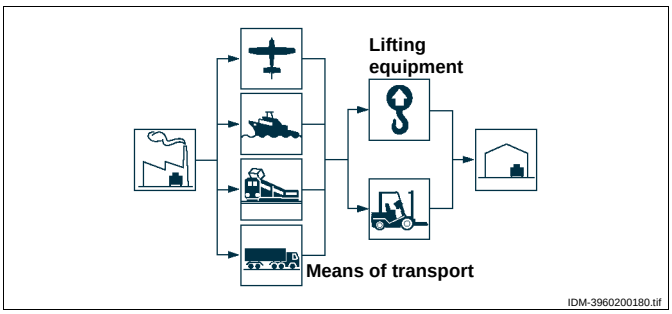
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



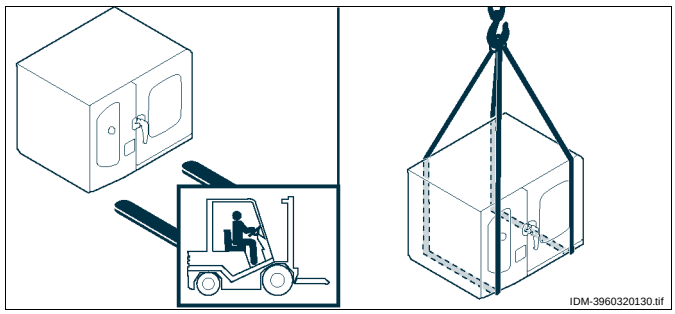
HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

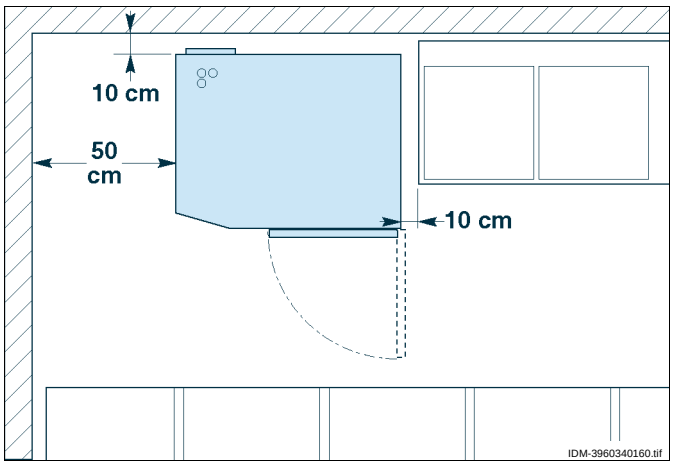


All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.
The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.
If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.
Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

Important

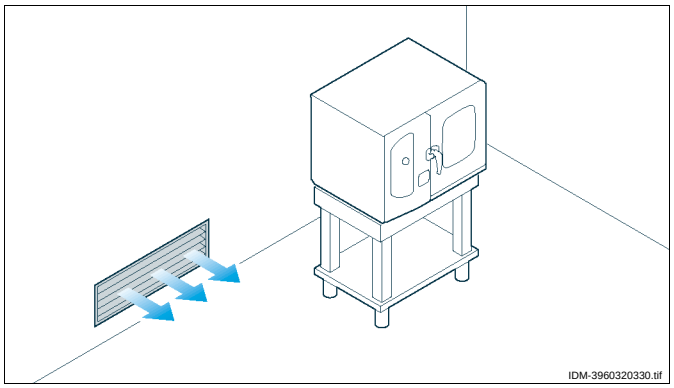
Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.

If the oven is installed in the middle of the room, please leave at least a distance of 50 cm between its back and other appliances.



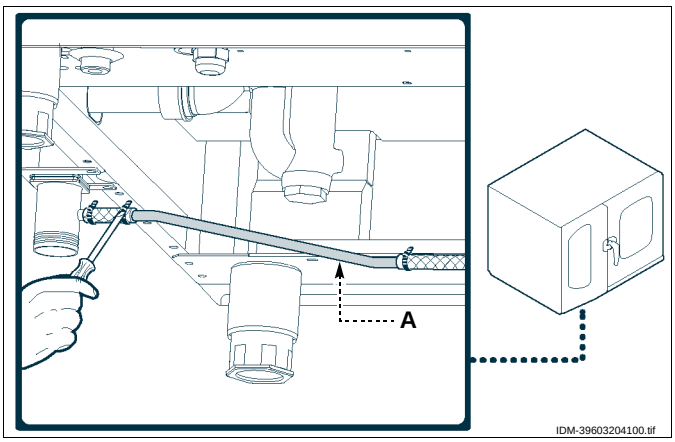
ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



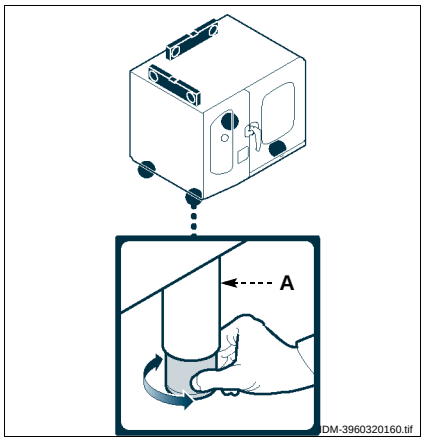
INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS

The appliance is delivered with some components dismantled and they have to be fitted during installation. Specifically, fit the basin drain pipe **(A)**.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



WATER CONNECTION

Caution - warning

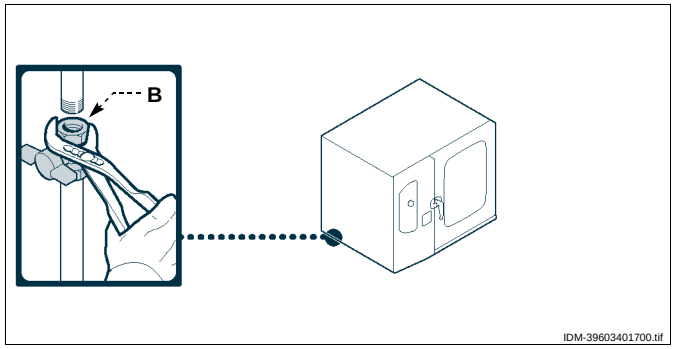
Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

Water supply connection

– Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(B)** to allow the water supply to be cut off when necessary.

Important

The tap (B), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



Caution - warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table. If these characteristics are not complied with the appliance might suffer damage; a water treatment device should therefore be installed.

Description	Value
Pressure	200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Water consumption	9 l/h (FM611) (**) 12 l/h (FM1011) (**)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200µS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content	
Chlorine	< 0,1 mg/l
Chlorides	< 30 mg/l
Sulphates	< 40 mg/l
Iron	< 0,1 mg/l
Copper	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l

(*) On appliances with automatic washing system (Combistar autoclean), the minimum water pressure is 250 kPa.
(**) The value refers to the amount of water needed for steam production inside the cooking chamber.

Important

For the United Kingdom only, also see instructions provided in the enclosure (see "Water connection (WRAS)")

GB

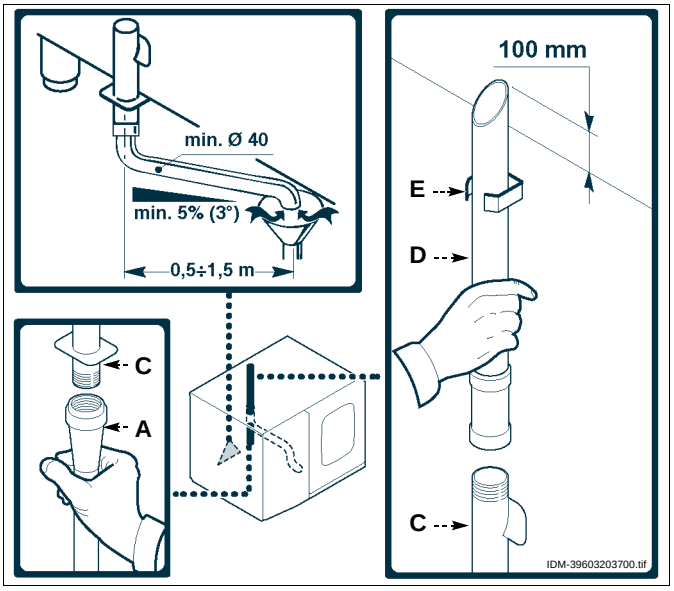
C139603407.fm

WATER DRAIN CONNECTION

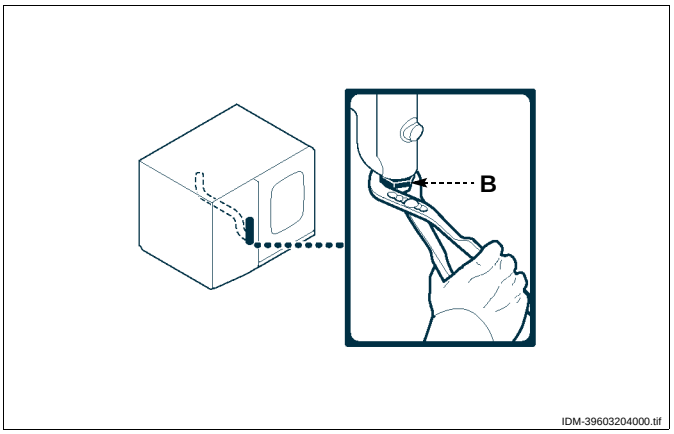
To carry out this operation, proceed as follows.

1- Connect the mains water pipe **(A)** to the appliance's connection pipe **(C)**.

2- Connect the vent pipe **(D)** to the appliance connection pipe **(C)** and fix it to the support **(E)**.



The appliance's drain line is fitted with the plug (B) allowing discharge of the waste deposited



ELECTRICAL CONNECTION

Caution - warning

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied at an operating voltage of 400V/3N/PE which can be converted in level 1-2 models, whilst in level 3 models the appliance can be supplied at 400V/3N/PE or 230V/3/PE.

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

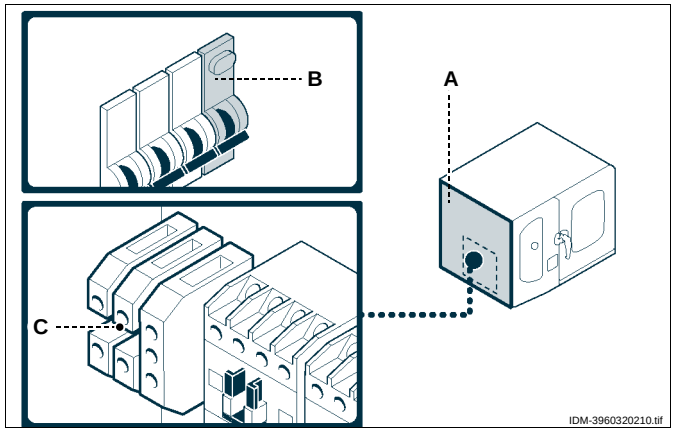
Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1- If not already present, install an automatic circuit-breaker **(B)**, close to the appliance, with the following characteristics.
- Thermal breaker device (to adjust see table on page 3)
- Differential breaker set at 30 mA
- Class B or C (IEC 898)

2- Undo the screws and remove the side panel **(A)**.

3- Connect the automatic circuit-breaker **(B)** to the appliance's terminal board **(C)** and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.
- Weight: ≥ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57)
- Temperature of use: ≥70°C.

4- Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.



CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

The appliances for models E1-E2 are supplied at an operating voltage of 400V/3N (indicated on the sticker affixed to the dataplate); conversion to 230V/3 can only be carried out in these models.

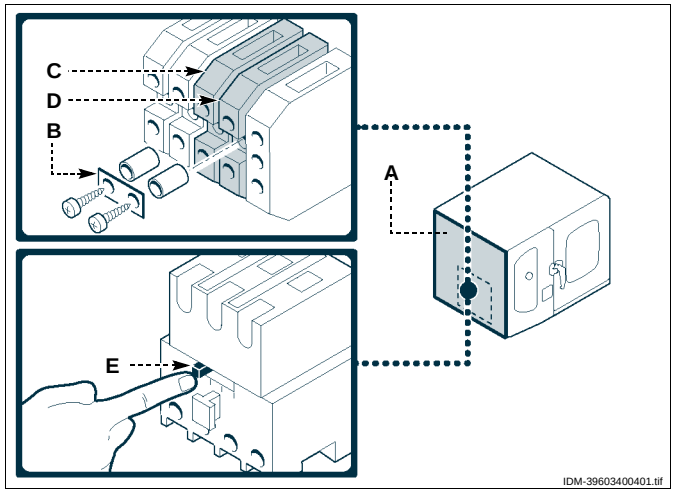
To carry out this operation, proceed as follows.

1- Disconnect the mains electricity supply.

2- Undo the screws to remove the side panel **(A)**.

3- Fit the jumper **(B)** to make the electrical connection of the terminals **(C)**.

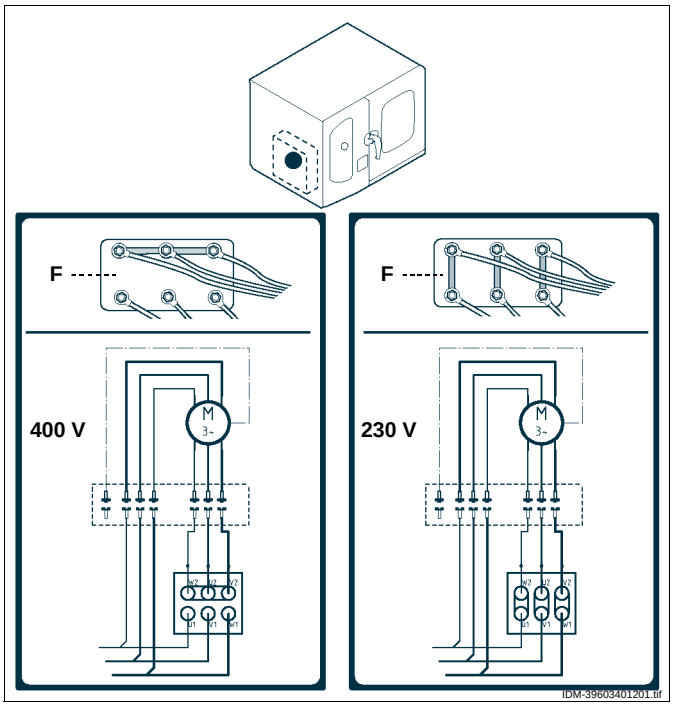
4- Use lever **(E)** to set the overload cutout to 2,8 A.



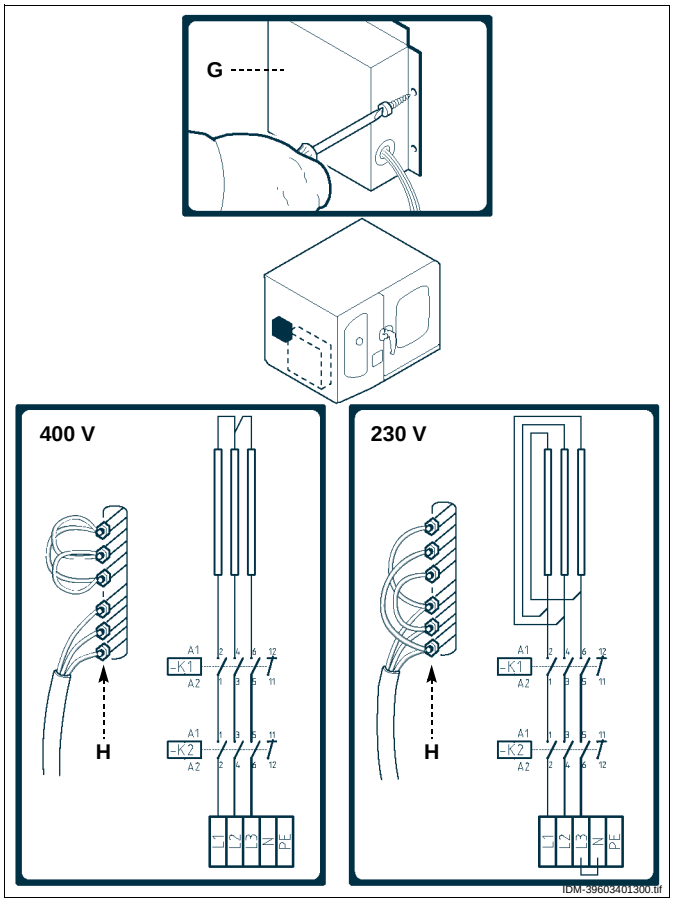
GB

C1396034O7.fm

5- Change the connections to the motor terminal board **(F)** as shown in the figure.



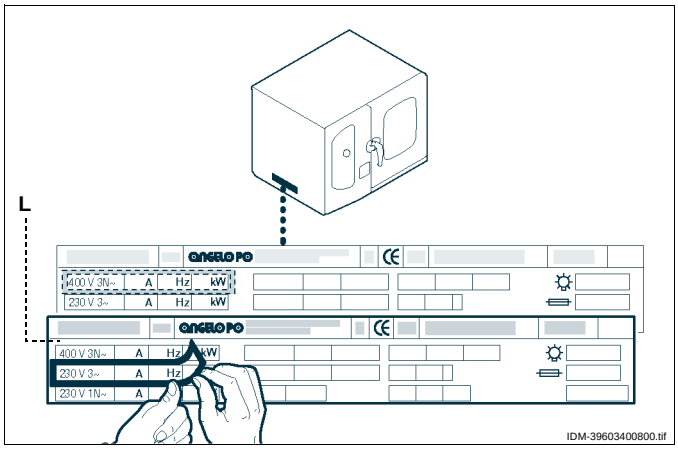
6- Remove the carter **(G)** and change the connections to the heating element terminals **(H)** as shown in figure.
7- Replace the guard **(G)**.
8- Replace the panel **(A)** and screw the screws back into place.



9- Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate **(L)** and apply the new one to identify the voltage being used

Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.
1- Turn on the water supply tap and make sure that the connection is watertight.
2- Turn on the master switch to check the electrical connection.
3- Make sure that the mains voltage is the same as that of the appliance and, if necessary, carry out the conversion (see page 18).
4- Check the water pressure and adjust if necessary (see page 20).
5- Check that the safety device is operating correctly.
6- Carry out a cooking cycle without food to ensure that the appliance is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

GB

C139603407.fm

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

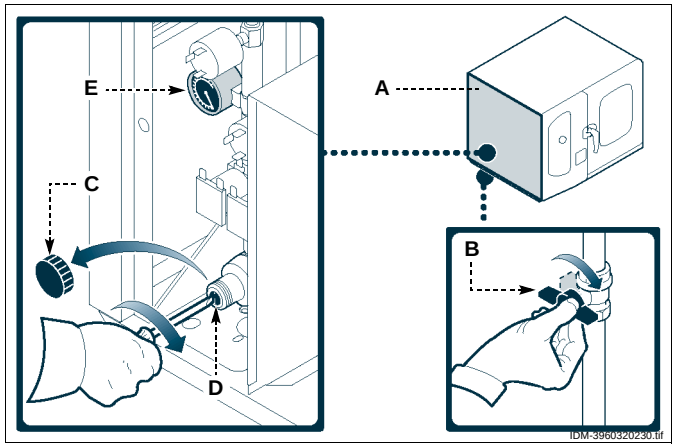
ADJUSTING THE WATER PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1- Undo the screws and remove the side panel **(A)**.
2- Turn on the water supply tap **(B)**.
3- Unscrew the ring nut **(C)**.
4- Turn the adjuster screw **(D)** while at the same time reading the value on the pressure gauge **(E)** to set the water pressure (1 bar).

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

5- Retighten the ring nut **(C)**.
6- Replace the panel **(A)** and screw the screws back into place.
7- Turn the water supply tap **(B)** back off when the operation is complete.



RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

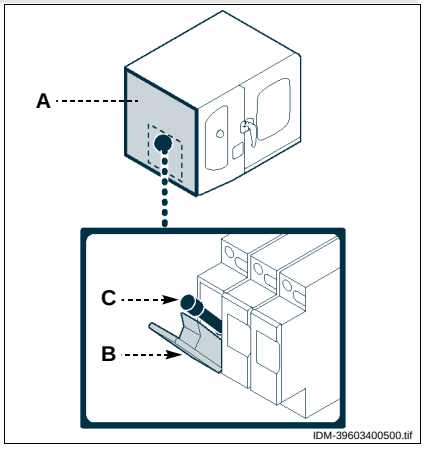
Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only. The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

GB

REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

1- Undo the screws to remove the side panel **(A)**.
2- Open the fuse-holder **(B)** and replace the damaged fuse **(C)**.
3- Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.



CHANGING THE LAMP

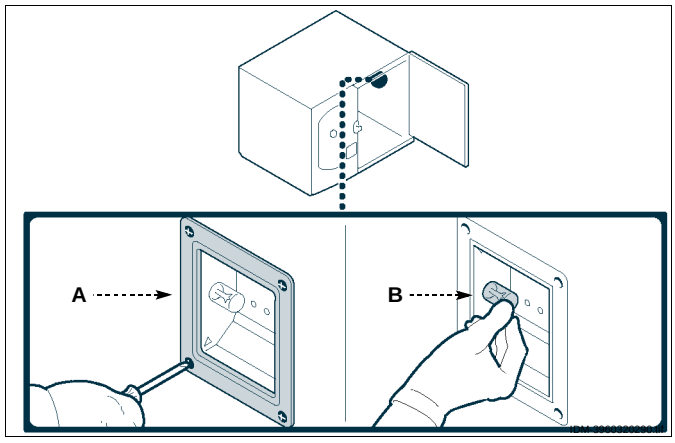
To carry out this operation, proceed as follows.

1- Undo the screws and remove the lamp cover **(A)**.
2- Extract and replace the lamp **(B)**.

Caution - warning

During the procedure, take care not to touch the lamp directly; wear protective gloves if necessary.

3- Replace the lamp cover **(A)** and retighten the screws when the operation is complete.



DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

INHALTSVERZEICHNIS

	Ref.	Kapitel	Seite
1. TEIL	1	ALLGEMEINES	2
	2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	3
	3	SICHERHEIT	4
	4	GEBRAUCH UND BETRIEB	5
	5	WARTUNG	10
	6	XDEFEKTE	14
2. TEIL	7	HANDHABUNG UND INSTALLATION	16
	8	EINSTELLUNGEN	20
	9	AUSTAUSCH VON BAUTEILE	20
		ANLAGEN	I÷VIII

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 3
Allgemeine Sicherheitshinweise, 4
Anfordern, Kundendienst, 2
Anschluss des Wasserablaufs, 18
Auspacken und Verpackung, 16
Austausch der Lampe, 20
Austausch der Sicherung, 20
Austausch von Bauteilen, Empfehlungen für den, 20
Automatisches Vorheizen, 9

B Bedienelemente, Beschreibung, 6
Beschreibung der Bedienelemente, 6

E Ein- und Ausschalten des Geräts, 9
Einstellung des Wasserdrucks, 20
Einstellungen, Empfehlungen für die, 20
Empfehlungen für den Gebrauch, 5
Empfehlungen für die Einstellungen, 20
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 16
Empfehlungen für die Reinigung, 10
Empfehlungen für die Wartung, 10
Entsorgung des Geräts, 20

F Fehlersuche, 14

G Gebrauch, Empfehlungen für den, 5
Gerät, allgemeine Beschreibung, 3
Gerät, Entsorgung, 20
Gerät, Installation, 16
Gerät, längerer Stillstand, 10
Gerät, Testlauf, 19

H Handhabung und Hub, 16
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 16
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 2
Hinweise zum Austausch von Teilen, 20
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 3
Hub und Handhabung, 16

I Informationen für den leser, 2
Installation ausgebauter Komponenten, 17
Installation des Geräts, 16
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 16

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 2
Kundendienst anfordern, 2

L Längerer Stillstand des Geräts, 10

N Nivellieren, 17

O Optionales Zubehör, 3

R Raumbelüftung, 17
Reinigung des Garraums, 11
Reinigung von Kondenswasserkanal und -wanne, 12

S Sicherheitshinweise und Informationen, 3
Sicherheitshinweise zur elektrischen Ausrüstung, 4
Sicherheitshinweise zur Umweltbelastung, 5
Sicherheitsvorrichtungen, 3
Starten und Stoppen des Garzyklus, 10
Stromanschluss, 18

T Tabelle der Fehlermeldungen, 14
Technische Daten, 3
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 19
Transport, 16
Typenschild für Hersteller und Gerät, 2

U Umschaltung der Spannungsversorgung, 18

V Verpackung und Auspacken, 16

W Wartung, Empfehlungen für die, 10
Waschvorgang Gerät Stufe 1, 12
Waschvorgang Gerät Stufe 2, 13
Waschvorgang Gerät Stufe 3, 13
Wasseranschluss, 17

Z Zubehörausstattung, 3
Zweck des Handbuchs, 2

DE

C139603407.fm

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
© 2003 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

DE

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht – Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

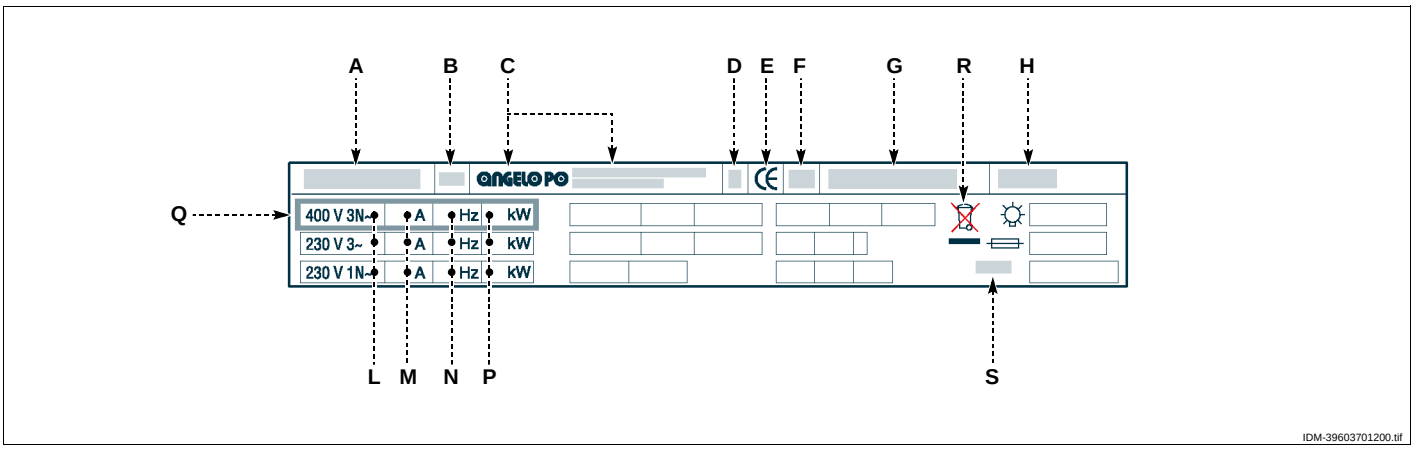
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Bestimmungsland
E) CE-Zeichen für Konformität
F) Baujahr
G) Seriennummer
H) Schutzart
L) Spannung (V)
M) Stromaufnahme (A)
N) Frequenz (Hz)
P) Angabe der Leistung (Kw)
Q) Abnahmespannungsanzeige
R) WEEE-Symbol
S) Baujahr

KUNDENDIENST ANFORDERN

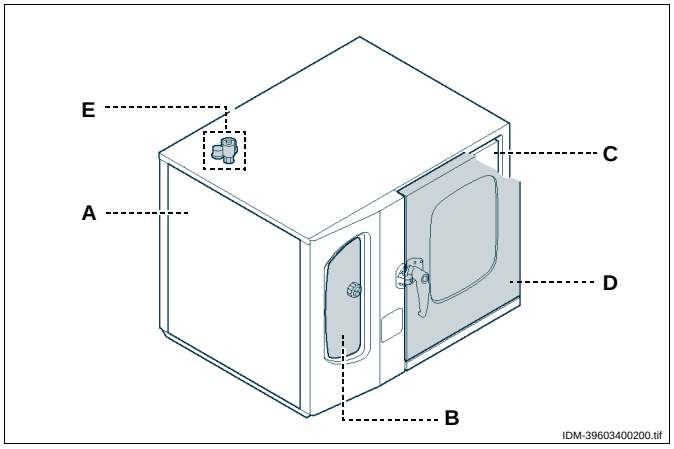
Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.



ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Backofen, der im Folgenden "Gerät" genannt wird, wurde zum Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.
Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann.

Hauptorgane
A)Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten
B)Bedienfeld
C)Garraum
D)Backofentür
E)Dampfablassrohre



TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	FM 6 1/1E1-2	FM 6 1/1E3
Abmessungen des Backofens	976x770x(725+100)mm	976x770x(725+100)mm
Spannungsversorgung	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Zulässige Umschaltungen	230V3 50-60 Hz	-
Nennleistung	9,2 Kw	9,2 Kw
Abmessungen der Garraumöffnung	440x450 mm	440x450 mm
Abmessungen des Garraums	647,5x652,5x510 mm	647,5x652,5x510 mm
Anzahl Bleche	6	6
Abmessungen der Bleche	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Stromaufnahme	15A (400V) 25A (230V)	15A (400V) 25A (230V)

Beschreibung	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Abmessungen des Backofens	976x770x(940+100)mm	976x770x(940+100)mm
Spannungsversorgung	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Zulässige Umschaltungen	230V3 50-60 Hz	-
Nennleistung	17 Kw	17 Kw
Abmessungen der Garraumöffnung	440x665 mm	440x665 mm

Beschreibung	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Abmessungen des Garraums	647,5x652,5x725 mm	647,5x652,5x725 mm
Anzahl Bleche	10	10
Abmessungen der Bleche	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Stromaufnahme	26A (400V) 43A (230V)	26A (400V) 43A (230V)

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Vorsicht – Achtung
Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

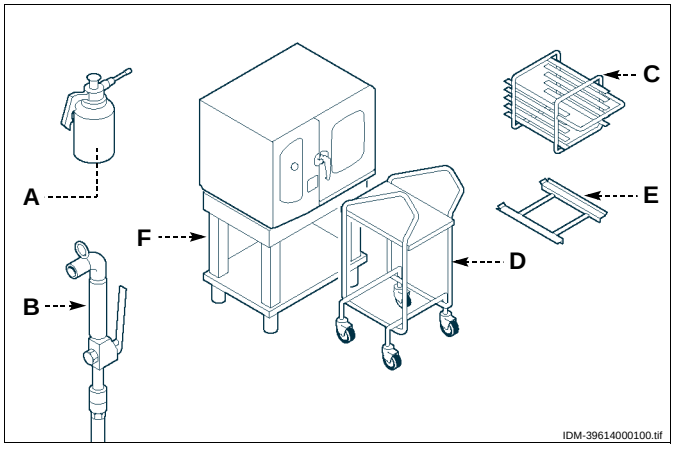
Für die Position der Hinweiszeichen siehe den Plan am Ende des Handbuchs.

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:
– **Satz für die Spannungsumschaltung**: für die Anpassung des Geräts an die zu verwendende Spannung (nur bei den Modellen E1-E2).

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.
A)Sprühpistole PND
B)Schlauchbrause LDL
C)Hordengestell (Teilung 60/85)
D)Wagen für Hordengestell
E)Führungen für Hordengestell
F)Untergestell
G)Satz für die Aufbaumontage
H)Satz Backbleche
L)Satz Räucherraum
M)Satz Pasteurisierer



DE

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.
– Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.
– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.
– Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.
– Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

– Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.
– Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.
– Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
– Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.
– Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.
– Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen. .
– Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.
– Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
– Kein Druckwasser auf die äußeren und inneren Teile des Geräts (mit Ausnahme des Garraums) richten, um Schäden vor allem an den elektrischen und elektronischen Komponenten zu vermeiden.
– Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
– Keine Bleche mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich beim Garen verflüssigen können, in Einsatzebenen des Ofens schieben, die nicht die Sichtkontrolle des Inhalts der Bleche erlauben, da andernfalls die Gefahr von Verbrühungen beim Herausnehmen der Bleche besteht.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN AUSRÜSTUNG

Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.
Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.
– Die Raumtemperatur darf 5°C nicht unterschreiten.
– Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.
– Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
– Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
– Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
– Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.

Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).

DE

SICHERHEITSHINWEISE ZUR UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.
Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

– Emissionen in die Atmosphäre
– Abwässer
– Abfallwirtschaft
– Bodenverunreinigung
– Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
– Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

– Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
– Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
– Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.
Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein.
siehe Seite

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

**Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen.
Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.**

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1) Ein-Aus-Schalter: zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Gerät ausgeschaltet
Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät eingeschaltet

2) Tasten zum Starten und Stoppen der Garung: Zum Starten und Stoppen des eingestellten Garprogramms.
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet (ständig): Das Garprogramm wurde vorübergehend unterbrochen (Pause) oder ist bereit für den Start.
Zum Starten des Programms die Taste drücken.
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet (blinkend): das Garprogramm ist in Ausführung
Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät ausgeschaltet

3) Taste Dampfgaren: für die Wahl der Beheizungsart Dampfgaren.
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Dampfgarung eingeschaltet

4) Taste Kombibeheizung: für die Wahl der Kombibeheizung (Heißluft + Dampf).
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Kombibeheizung eingeschaltet

5) Taste Garen mit Heißluft: Sie dient zur Wahl der Beheizungsart mit Heißluft (Zwangsheißluft).
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Beheizungsart Heißluft eingeschaltet

6) Taste für die Temperaturwahl
–Zum Einstellen der Gartemperatur: einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt), um die Temperatur mit dem Schalter **(10)** einzustellen.
–Ändern der Temperatur während der Garung: einmal drücken, damit auf der Anzeige **(11)** die eingestellte Temperatur angezeigt wird.
Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter **(10)** betätigen.
–Sie dient zum Ändern der Maßeinheit der Temperatur von Grad Celsius (°C) in Grad Fahrenheit (°F).
Bei ausgeschaltetem Gerät (grüne Kontrolllampe Taste **(1)** eingeschaltet) die Taste länger als 3 Sekunden gedrückt halten und mit dem Schalter **(10)** zwischen den Maßeinheiten °C und °F umschalten.
Zum Bestätigen der Wahl erneut die Taste oder die Taste **(1)** drücken.

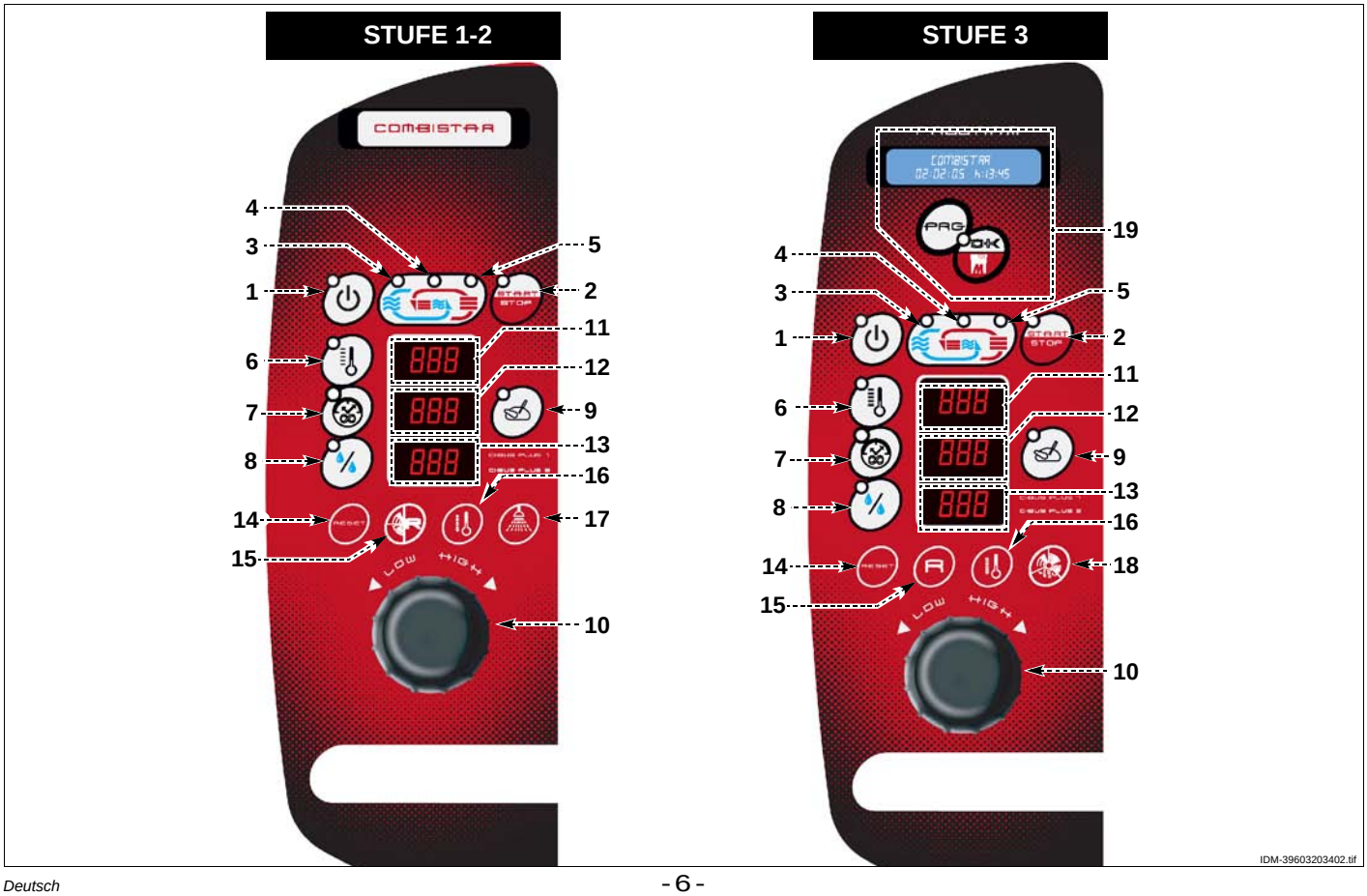
7) Taste für die Einstellung der Zeit (Timer)
–Einstellen der Garzeit: einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt), um die Garzeit mit dem Schalter **(10)** einzustellen. Die Taste für rund 2 Sekunden gedrückt halten, um eine „unbegrenzte" Garzeit einzustellen. Auf dem Display **(12)** erscheint die nicht veränderbare Anzeige 999.
–Ändern der Zeit während der Garung: einmal drücken, damit die Zeit auf der Anzeige **(12)** angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter **(10)** betätigen.

Diese Funktion sperrt den Gebrauch der Taste "Einstellung der Kerntemperatur".

8) Taste Einstellung Feuchtigkeitsprozentsatz
–Sie dient zum Einstellen des Prozentsatzes der Feuchtigkeit bei Kombibeheizung (Heißluft + Dampf). Taste einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt) und den Prozentsatz der Feuchtigkeit mit dem Schalter **(10)** einzustellen.
–Ändern des Prozentsatzes der Feuchtigkeit während der Garung: einmal drücken, damit der Prozentsatz der Feuchtigkeit auf der Anzeige **(13)** angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter **(10)** betätigen.

Wenn man den Prozentsatz der Feuchtigkeit auf 0% einstellt, erscheint auf Display (13) die Anzeige "_._0" (Verschlusssystem mit Ausgleichsventil).

–Sie dient zur Erhöhung des Feuchtigkeitsprozentsatzes: Die Taste gedrückt halten, um dem Garraum während einer beliebigen Phase der Garung Feuchtigkeit zuzuführen.



Es ertönt dann ein akustisches Signal

–Während einer Garpause in der Betriebsart "Dampfgaren" dient sie zum Aktivieren der Funktionen "CIBUS PLUS 1" und "CIBUS PLUS 2".

CIBUS PLUS 1: Taste (einmalig) für die Wahl der Beheizungsart „CIBUS PLUS 1" (92°C - 7 Min.) drükken; geeignet für frisches (nicht tief gefrorenes), zartes und/oder großblättriges Gemüse.

CIBUS PLUS 2: Taste (zweimalig) für die Wahl der Beheizungsart „CIBUS PLUS 2" (96°C - 16 Min.) drükken; geeignet für frisches (nicht tief gefrorenes) Gemüse mit starken oder zähen Fasern. Für die Rückkehr zur Beheizungsart "CIBUS PLUS 1" einmal drücken

9) Taste zum Einstellen der Temperatur für den Kerntemperaturfühler oder den Fühler für Vakuumverpackungen

–Sie dient zur Einstellung der vom Messgerät erfassten Kerntemperatur des Garguts (optional auf Stufe 1, serienmäßig auf Stufe 2-3): Einmal drücken (die grüne Kontrollleuchte blinkt), um die Temperatur mit dem Schalter **(10)** einzustellen.

–Sie dient zum Ändern der Kerntemperatur des Garguts: Einmal drücken, um die Temperatur auf dem Display **(12)** anzuzeigen. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter **(10)** betätigen.

Diese Funktion sperrt den Gebrauch der Taste "Einstellung der Zeit".

10) Schalter

– zum Ändern der Werte der gewählten Funktionen (siehe Tasten **6, 7, 8, 9**). Den Schalter zum Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.

–Sie dient zur Änderung der Parameter für die Programmierung der Gar- und Waschvorgänge sowie der funktionellen Parameter des Geräts.

–Er dient ferner zum Bestätigen und Speichern: Auf den Schalter drücken, um die gewählten und/oder auf dem Display angezeigten Einstellungen zu bestätigen und zu speichern.

11) Temperaturanzeige

–Zeigt die eingestellte Temperatur an. Zum Anzeigen der Ist-Temperatur im Backofen die Taste **(6)** rund 4 Sekunden gedrückt halten.

–Der Wert auf dem Display blinkt, wenn zu Beginn eines Garvorgangs die Innentemperatur des Backofens über der eingestellten Temperatur liegt, und/oder wenn während des automatischen Vorheizens nicht die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

–Es zeigt während einer Garpause die Nummer des Aufwärmprogramms an, das man wählen kann (nur bei Modellen der Stufe 1-2).

12) Anzeige für Zeit und Kerntemperatur

Bei gedrückter Taste **(7)** (Einstellung der Zeit):

–Während einer Garpause zeigt sie die eingestellte Zeit an.

–Während des Garens zeigt sie die bis zum Ende des Garzyklus verbleibende Zeit an.

Bei gedrückter Taste **(9)** (Einstellung der Kerntemperatur):

–Sie zeigt während einer Garpause die eingestellte Temperatur an.

–Während des Garens zeigt sie die vom Fühler gemessene Temperatur an.

13) Display Feuchtigkeitsprozentsatz

–Bei Kombibeheizung (Heißluft + Dampf) zeigt es den eingestellten Feuchtigkeitsprozentsatz an.

–Beim Dampfgaren zeigt es die eingestellten Funktion an (nur wenn die Funktion CIBUS PLUS 1 oder CIBUS PLUS 2 eingestellt wurde).

14) Taste Zurücksetzen Fehlermeldungen: Sie dient zum Zurücksetzen der akustischen und sichtbaren Fehlermeldungen.

15) Puls Taste Aufwärmprogramme

Stufe 1-2

–Die Taste dient zur Wahl der voreingestellten Standard-Aufwärmprogramme.

Taste (einmalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift P01 anzuzeigen.

Taste (zweimalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift P02 anzuzeigen.

Taste (dreimalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift P03 anzuzeigen.

Taste (4-mal) drücken, um die Anzeige P04 auf das Display **(11)** aufzurufen.

Taste (5-mal) drücken, um die Anzeige P05 auf das Display **(11)** aufzurufen.

Taste (6-mal) drücken, um die Anzeige P06 auf das Display **(11)** aufzurufen.

Taste (7-mal) drücken, um die Anzeige **OUT** auf das Display **(11)** aufzurufen und das Programm zu beenden.

Taste **(2)** drücken, um das gewählte Programm zu starten.

Tabelle der voreingestellten Aufwärmprogramme

P01 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch geringer Stärke und Fisch (sowohl vorgekocht als auch roh).	Automatisches Vorheizen 130°C Phase 1 - Kombi / 110°C / Feuchtigkeit 10% / 2' Phase 2 - Kombi / 120°C / Feuchtigkeit 0% / 3' Phase 3 - Heißluft / 125°C / 1'
P02 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch geringer Stärke und Fisch großer Stärke.	Automatisches Vorheizen 150°C Phase 1 - Kombi / 130°C / Feuchtigkeit 10% / 3' Phase 2 - Kombi / 135°C / Feuchtigkeit 0% / 3' Phase 3 - Heißluft / 140°C / 1'
P03 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch und Fisch im Allgemeinen (für Nudeln oder gefüllte Speisen den Zeitwert in Phase 2 erhöhen)	Automatisches Vorheizen 150°C Phase 1 - Kombi / 130°C / Feuchtigkeit 10% / 2' Phase 2 - Kombi / 140°C / Feuchtigkeit 0% / 5' Phase 3 - Heißluft / 140°C / 3'
P04 - Garprogramm: für mageren Schweinebraten	Automatisches Vorheizen 120°C Phase 1 - Dampf / 100°C Phase 2 - Kombiniert / 140°C / Feuchtigkeit 60% / Endkerntemperatur 57°C Phase 3 - Heißluft / 170°C / Endkerntemperatur 68°C
P05 - Garprogramm: für ganzes Brathähnchen	Automatisches Vorheizen 205°C Phase 1 - Heißluft / 185°C Phase 2 - Heißluft / 215°C Phase 3 - Heißluft / 240°C / Endkerntemperatur 72°C
P06 - Garprogramm: für Roastbeef	Automatisches Vorheizen 165°C Phase 1 - Heißluft / 145°C / Endkerntemperatur 20°C Phase 2 - Heißluft / 105°C / Endkerntemperatur 42°C Phase 3 - Heißluft / 90°C / Endkerntemperatur 54°C

–Die Taste dient zur Änderung der voreingestellten Standard-Aufwärmprogramme.

Taste **(11)** drücken, um das gewünschte Programm auf dem Display anzuzeigen.

Taste **(2)** drücken, um das gewählte Programm zu starten.

DE

C139603407.fm

Erst nach dem Start des Programms durch Betätigung der Tasten (6-7-8-9) und des Schalters (10) ist es möglich, die für die aktuelle Phase eingestellten Werte zu ändern.

Während des Garens kann man mit den Tasten **(3-4-5)** die Beheizungsart ändern.

Nur während der Phase START (bei gestartetem Garvorgang) die Taste drücken, um die Leistungsstufe für den Aussetzbetrieb des Ventilators einzustellen.

Anmerkung: Die auf diese Weise eingestellten Änderungen bleiben nur für den laufenden Garvorgang wirksam. Zum ständigen Speichern die Taste der verwendeten Beheizungsart (3-4-5) mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

Wichtig

Zur Wiederherstellung der Ausgangseinstellungen bei abgeschaltetem Gerät (grüne Kontrollleuchte der Taste (1) eingeschaltet) ist die Taste (15) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt zu halten.

Stufe 3

–Die Taste dient zur Wahl und/oder Änderung der voreingestellten Standard-Aufwärm- und Banqueting-Programme. (Siehe "Handbuch für programmierung und automatische reinigung des ofens".).

16) Taste für Schnellkühlung: Sie dient zur raschen Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür.

Taste drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift 100°C anzuzeigen.

Taste **(6)** drücken und Schalter **(10)** drehen, bis die gewünschte Kühltemperatur gewählt ist.

Taste **(2)** drücken, um das Programm zu starten.

Am Ende des Zyklus unterbricht das Gerät seinen Betrieb und der akustische Signalgeber ertönt.

Wichtig

Diese Funktion nicht während des Garens verwenden (Siehe page 10).

Über diese Bedieneinrichtung verfügen die Geräte der Stufe 1-2.

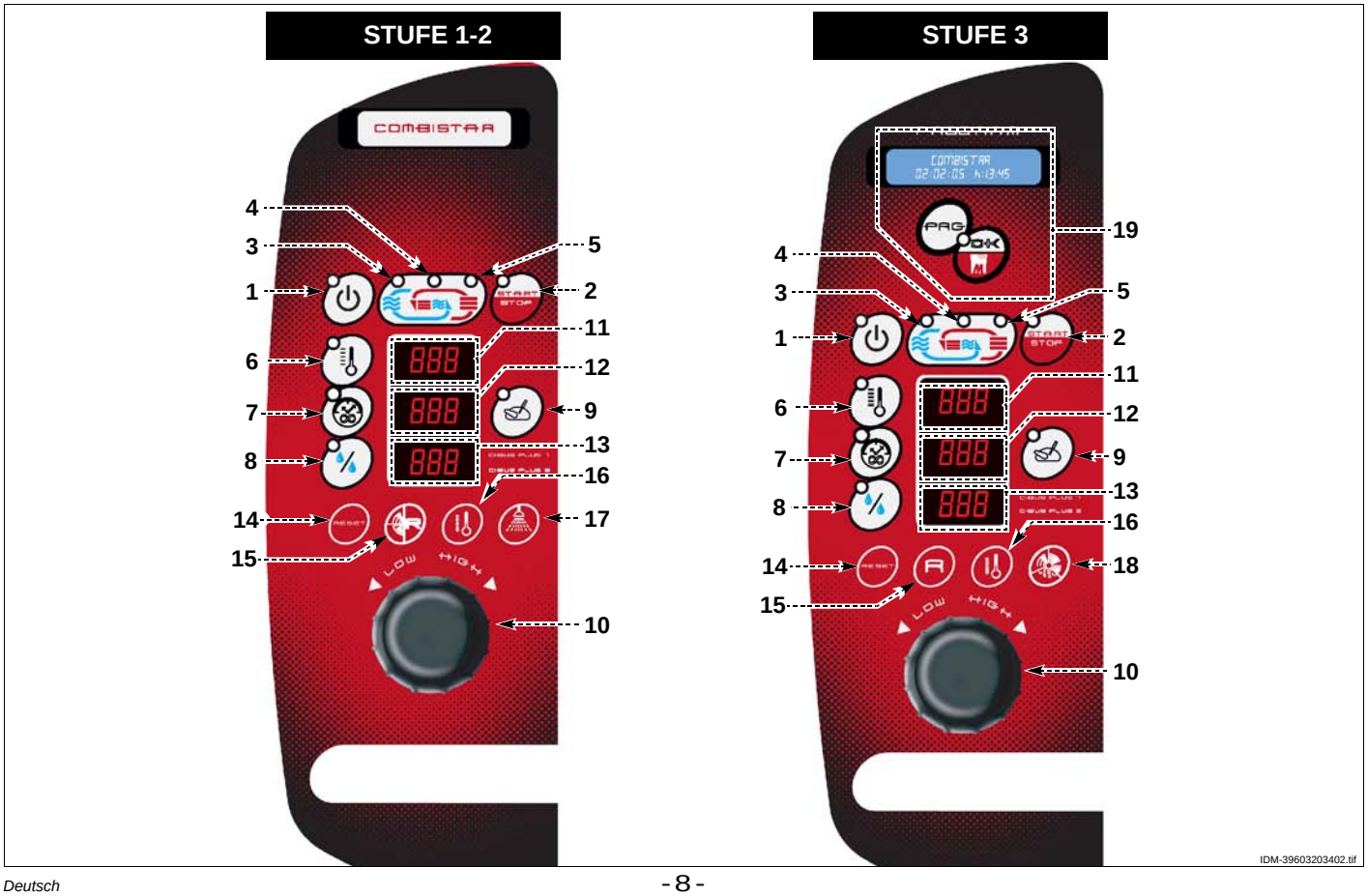
17) Tasten und Anzeigen: Zum Auswählen und Starten der gespeicherten Garprogramme.

18) Taste Ventilatorgeschwindigkeit: Sie dient zum Einstellen der Geschwindigkeit des Ventilators im Garraum.

Über diese Bedieneinrichtung verfügen die Geräte der Stufe 3 (Siehe "Handbuch für programmierung und automatische reinigung des ofens").

19) Taste Halbautomatisches Waschen Sie dient zum Wählen eines halbautomatischen Waschzyklus.

Über diese Bedieneinrichtung verfügen die Geräte der Stufe 3 (Siehe "Handbuch für programmierung und automatische reinigung des ofens").



DE

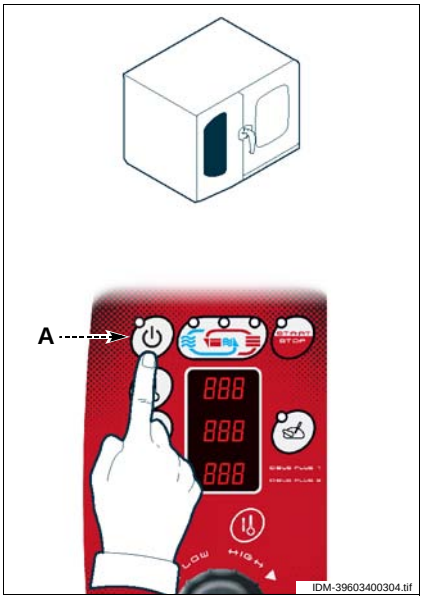
C139603407.fm

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Zündung

1- Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
2- Den Wasserhahn öffnen.
3- Taste **(A)** drükken, um das Gerät einzuschalten.



Abschaltung

Wichtig

Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

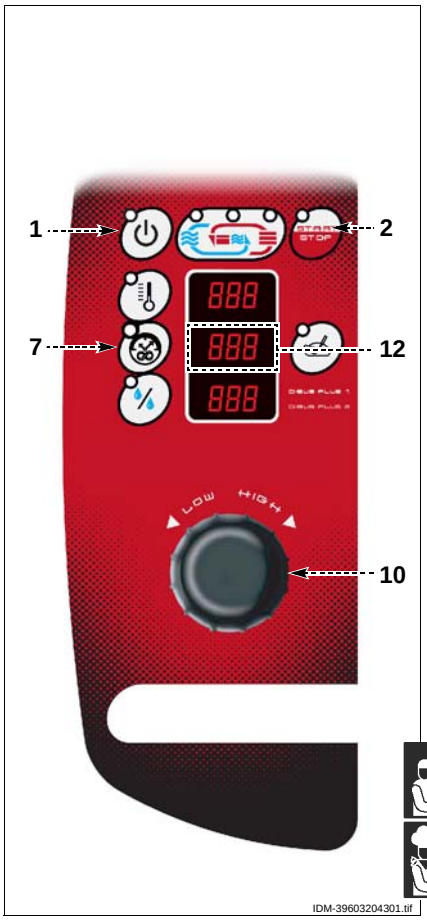
1- Taste **(A)** drücken, um das Gerät auszuschalten.
2- Den Wasserhahn schließen.
3- Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

AUTOMATISCHES VORHEIZEN

Wichtig

Zur Gewährleistung einer optimalen Garung empfiehlt sich das Vorheizen bei leerem Backofen.

1- Taste **(2)** drükken, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät führt automatisch eine Vorheizphase aus.
Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal. Nun kann man das Gargut in den Backofen geben und die Tür schließen. Die Garung wird automatisch gestartet.



Vorübergehende Deaktivierung: Auf diese Weise kann man diese Funktion nur für die laufende Garung deaktivieren.

2 - Im Zustand STOP (oder Garpause, wenn die Kontrolllampe der Taste **(2)** ständig leuchtet) die Taste **(2)** länger als eine Sekunde gedrückt halten.

Wichtig

Das Vorheizen wird auch automatisch deaktiviert, wenn die Temperatur im Garraum schon für die eingestellte Beheizungsart ausreicht.

Ständige Deaktivierung: Auf diese Weise kann man diese Funktion ständig deaktivieren.

3 - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist (die Kontrollleuchte der Taste **(1)** leuchtet ständig, und die der Taste **(2)** ist ausgeschaltet), die Taste 7 länger als 3 Sekunden gedrückt halten (auf dem Display **(12)** erscheint die Aufschrift Prh-ON) und mit dem Schalter **(10)** die Funktion auf OFF einstellen.

4 - Zum Bestätigen der Wahl erneut die Taste **(7)** oder **(1)** drücken.

Wichtig

Zum erneuten Aktivieren des automatischen Vorheizens den umgekehrten Vorgang ausführen und ON wählen.

Während der ständigen Deaktivierung und im Zustand STOP (oder Garpause mit ständig leuchtender Kontrolllampe der Taste (2)) die Taste (2) länger als eine Sekunde gedrückt halten. Auf diese Weise bewirkt man die erneute Aktivierung des Vorheizens nur für den eingestellten Garvorgang.

DE

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Starten

1 - Das Gerät einschalten (siehe S. 9).

2 - Mit einem der Tasten **(3, 4, 5)** die Beheizungsart einstellen.

3 - Taste **(6)** drükken und mit dem Schalter **(10)** die Gartemperatur einstellen.

4 - Die Taste **(7)** drücken und mit dem Schalter **(10)** die Gardauer einstellen oder die Taste 9 drücken und mit dem Schalter **(10)** die Temperatur für den Kerntemperaturfühler oder den Fühler für Vakuumverpakkungen einstellen.

5 - Bei Kombibeheizung die Taste **(8)** drükken und mit dem Schalter **(10)** den Prozentsatz der Feuchtigkeit einstellen.

6 - Beim Dampfgaren die Taste 8 drücken, um die Beheizungsart einzustellen (CIBUS PLUS 1 oder CIBUS PLUS 2).

7 - Die Taste **(2)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Wichtig

Während des gesamten Zyklus bleibt das Licht innerhalb des Garraums eingeschaltet.

Stoppen

Der Zyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit oder nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur automatisch gestoppt.

Am Ende des Garzyklus ertönt ein akustisches Signal, und das Licht innerhalb des Garraums wird ausgeschaltet.

1 - Taste **(2)** drücken oder die Backofentür öffnen, um den Garzyklus zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Den Wasserhahn schließen.
2 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
3 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
4 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
5 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
6 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

DE

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Insbesondere den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

– Kondenswasserwanne (siehe Seite 12)
– Garraum (siehe Seite 11)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 11)

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

– Reinigung des Wasserzulauffilters (siehe Seite 17)
– Reinigung der Abgasrohre (siehe Seite 18).

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur.
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt.
Empfohlene Reinigungsmittel	Reiniger auf Basis von: Kalilauge, max. 5% Natron, max. 5%
Produkte zum Beseitigen von Gerüchen	Klarspüler auf Basis von: Zitronensäure Essigsäure

Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

Vorsicht – Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

1- Reinigungsmittel stets mit größter Vorsicht handhaben.
2- Nur geringe Mengen Reinigungsmittel aufsprühen.
3- Das Reinigungsmittel nicht auf zu heiße Oberflächen sprühen.
4- Das Reinigungsmittel nicht auf Personen oder Tiere sprühen.
5- Die Anweisungen auf der Verpackung und im Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels befolgen.
6- Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

Vorsicht – Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

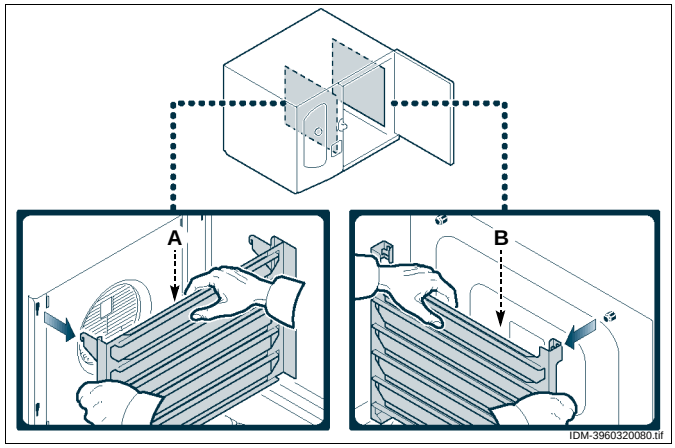
7- Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
8- Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
9- Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
10- Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
11- Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES GARRAUMS

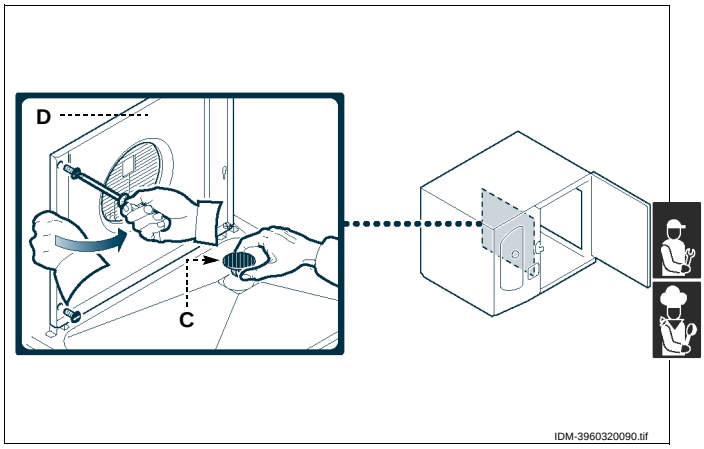
Vorsicht – Achtung

Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen. Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden. Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1- Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abkühlen lassen.
2- Die Hordengestelle **(A-B)** aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinigen.



3- Das Filtergitter **(C)** herausnehmen und reinigen.
4- Die Schrauben lösen, um den Schirm **(D)** zu öffnen.



5- Alle Wände des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad mit Wasser befeuchten.
Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.
6- Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und das Lüfterrad sprühen und rund 10-15 Minuten einwirken lassen.
Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Sprühpistole zu verwenden.
7- Die Oberflächen des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad nachspülen und trocknen.
8- Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.
9- Die Oberflächen des Garraums nachspülen und trocknen.
10- Die Schrauben zum Verschließen des Schirms **(D)** wieder einschrauben.
11- Die Hordengestelle **(A-B)** und das Filtergitter **(C)** wieder einbauen.

Vorsicht – Achtung

Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten und vor dem erneuten Gebrauch des Geräts einen Leer-Garzyklus für 15 min. mit Beheizungsart "Dampf" und für weitere 15 min. mit Beheizungsart "Heißluft" bei einer Temperatur von 150°C ausführen. Während kurzer Nichtverwendungszeiten die Backofentür geöffnet lassen.

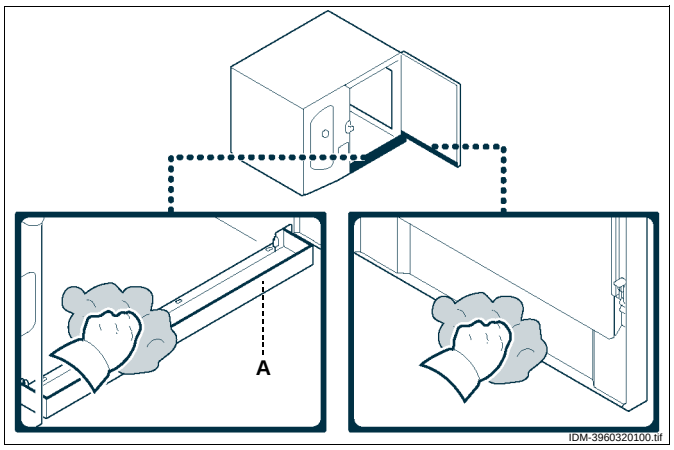
DE

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Kondenswasserkanal auf der Unterseite des Backofentür reinigen.

2 - Die Kondenswasserwanne **(A)** reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.



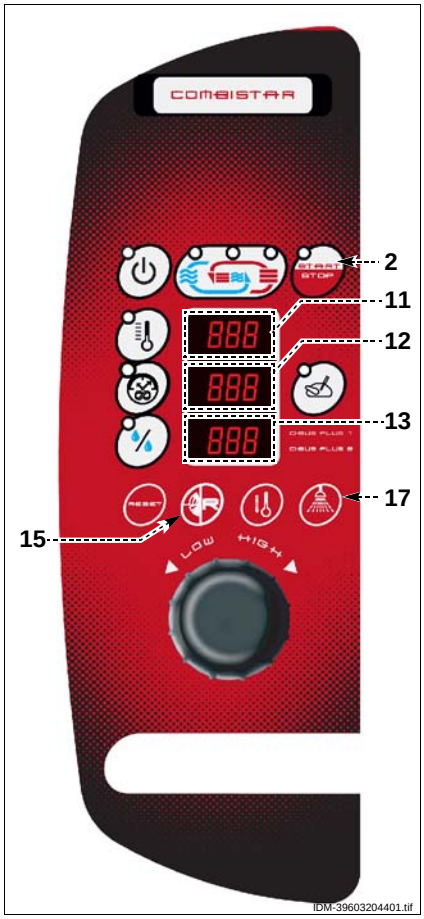
WASCHVORGANG GERÄT STUFE 1

Vorsicht – Achtung

Nach jedem Wechsel der Beheizungsart erfolgt eine gründliche Reinigung des Garraums.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Im Zustand STOP die Taste **(17)** drükken; die grüne Kontrolllampe der Taste **(2)** leuchtet ständig. Auf dem Display **(11)** erscheint die Aufschrift **CLE**, auf dem Display **(12)** die Aufschrift **Pr** und auf dem Display **(13)** die Aufschrift **P01**.



2 - Taste **(2)** drükken, woraufhin die grüne Kontrollleuchte der Taste **(2)** aufblinkt und auf dem Display **(11)** die Aufschrift **CLE** und auf dem Display **(12)** die Aufschrift **32'** erscheint (Gesamtzeit des Waschvorgangs).

3 - Wenn das akustische Signal ertönt (rund 8 Minuten nach Beginn des Waschvorgangs) und die Meldung **CLE** auf dem Display blinkt, das Reinigungsmittel in den Garraum geben.

4 - Die Tür öffnen und das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und auf den Ventilator sprühen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör „Sprühpistole" und das vom Hersteller gelieferte Reinigungsmittel zu verwenden.

Vorsicht – Achtung

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

5 - Ca. 10 Minuten nach der Eingabe des Reinigungsmittels ertönt ein akustisches Signal, und auf dem Display **(11)** erscheint **H2O**. An dieser Stelle die Tür öffnen, den Garraum manuell nachspülen und schließlich trocknen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.

Wichtig

Vor der erneuten Verwendung des Geräts sicherstellen, dass der Garraum frei von Reinigungsmittelrückständen ist. Andernfalls den Garraum gründlich von Hand nachspülen und dann zum Trocknen für die Dauer von rund 15 Min. mit der Beheizungsart „Heißluft" beheizen.

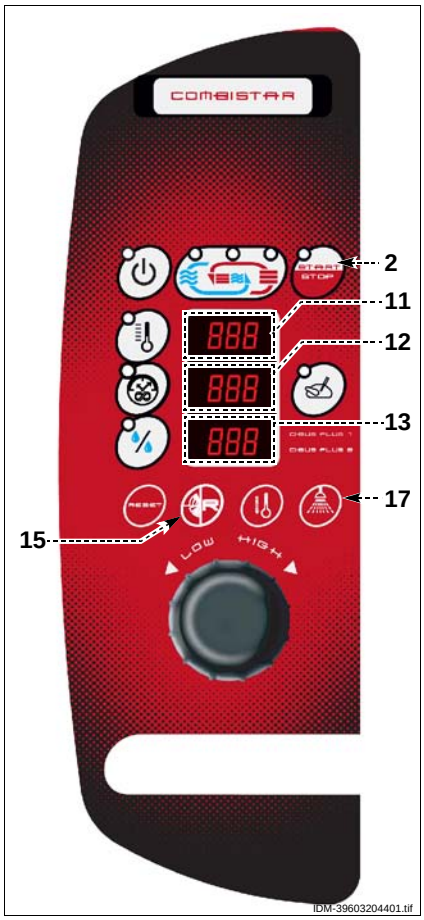
DE

WASCHVORGANG GERÄT STUFE 2

Vorsicht – Achtung

Nach jedem Wechsel der Beheizungsart erfolgt eine gründliche Reinigung des Garraums.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.



1 - Im Zustand STOP die Taste **(17)** drücken; die grüne Kontrolllampe der Taste **(2)** leuchtet ständig.
Auf dem Display **(11)** erscheint die Aufschrift **CLE**, auf dem Display **(12)** die Aufschrift **Pr** und auf dem Display **(13)** die Aufschrift **P01**.

2 - Taste **(2)** drükken, woraufhin die grüne Kontrollleuchte der Taste **(2)** aufblinkt und auf dem Display **(11)** die Aufschrift **CLE** und auf dem Display **(12)** die Aufschrift **32'** erscheint (Gesamtzeit des Waschvorgangs).

3 - Wenn das akustische Signal ertönt (rund 8 Minuten nach Beginn des Waschvorgangs) und die Meldung **CLE** auf dem Display blinkt, das Reinigungsmittel in den Garraum geben.

4 - Die Tür öffnen und das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und auf den Ventilator sprühen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör „Sprühpistole" und das vom Hersteller gelieferte Reinigungsmittel zu verwenden.

Vorsicht – Achtung

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

5 - Die Tür schließen und abwarten, bis der Backofen das Wasch-, Nachspül- und abschließende Wärmedesinfektionsprogramm automatisch zu Ende geführt hat. Am Ende des Waschvorgangs ertönt ein akustisches Signal.

Wichtig

Vor der erneuten Verwendung des Geräts sicherstellen, dass der Garraum frei von Reinigungsmittelrückständen ist. Andernfalls den Garraum gründlich von Hand nachspülen und dann zum Trocknen für die Dauer von rund 15 Min. mit der Beheizungsart „Heißluft" beheizen.

WASCHVORGANG GERÄT STUFE 3

Siehe "Handbuch für programmierung und automatische reinigung des ofens".

DE

C139603407.fm

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

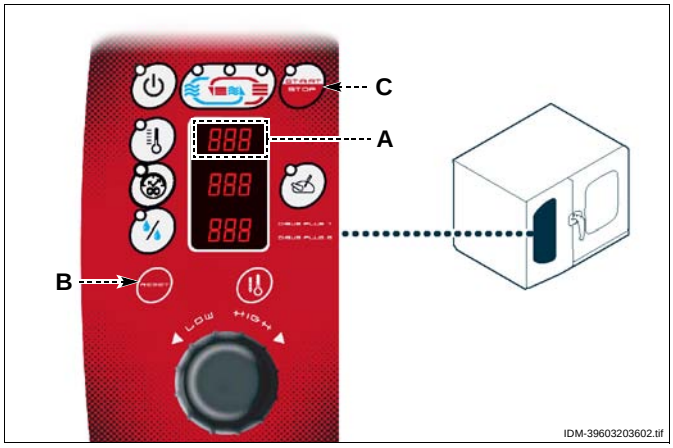
Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Sicherung ausgelöst.	Die Sicherung ersetzen (siehe Seite 20).
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais).	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken.
	Leiterplatte defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Garzyklus startet nicht oder stoppt plötzlich.	Leiterplatte des Bedienfelds defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Es steht eine Fehlermeldung an.	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.
Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige **(A)** angezeigt werden.

Wichtig

Die Taste (B) drücken, um die Fehlermeldung zurückzusetzen. Der Garzyklus muss dann automatisch wieder starten. Andernfalls die Start-Taste (C) drücken.



DE

C139603407.fm

Fehlermeldung	Störung	Abhilfe	Anmerkungen
H2O	Kein Wasser in der Kammer oder Wasserdruck ungenügend	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe Seite 20). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft-Beheizung ausgeführt werden.
H2O.	Kein Wasser am Abfluss oder Wasserdruck ungenügend	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe Seite 20). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
OPE	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür.	Die Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldung.	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde.
CLE	Diese Meldung weist darauf hin, dass die Reinigung ausgeführt werden muss.	Die Reinigung ausführen. ***Wenn der Backofen über eine automatisches Waschsystem verfügt, das zugehörige Handbuch konsultieren.***	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E02	Der Kerntemperaturfühler wurde nicht in die Speise gesteckt oder ist defekt.	Die Position des Kerntemperaturfühlers kontrollieren und im Falle eines Defekts den Kundendienst verständigen.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden.
E03	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E04	Das angetriebene Ventil ist nicht richtig positioniert.	Die Einschaltung des Backofens wiederholen und wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E05	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E06	Die thermischen Schutzeinrichtungen haben ausgelöst.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör) ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Die Taste „Reset" drücken.	Vor dem Starten eines neuen Garzyklus den Fühler für Vakuumverpackungen abklemmen und wieder anschließen. Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
E10	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten.	Der Backofen löst dieses Problem eigenständig.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E11 E13 E14	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E21	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Reinigungsmittel fehlt	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
E22	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Desinfektionsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Desinfektionsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
E23	Der Waschzyklus wurde während der abschließenden Desinfektionsphase abgebrochen.	Die Reset-Taste drücken und den Garraum von Hand gründlich nachspülen.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
E30÷E38	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Die Taste „Reset" drücken.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
E50-E51	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Die Taste „Reset" drücken.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen

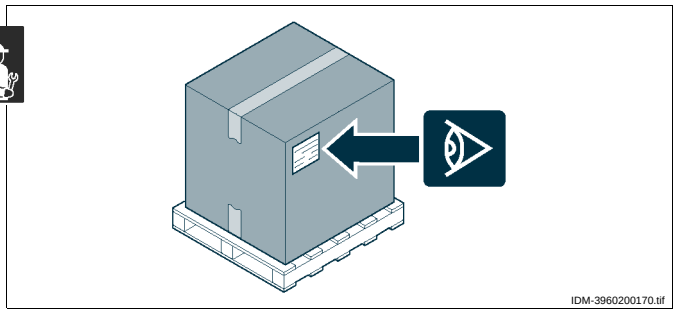
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

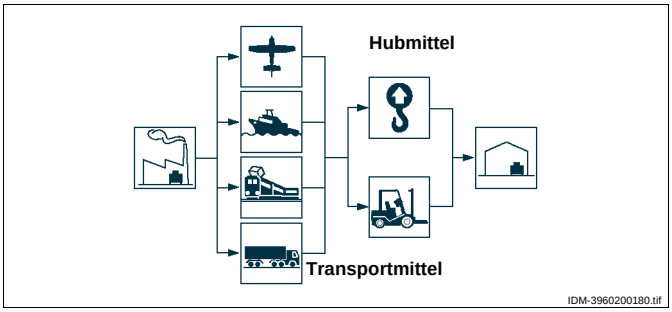
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert. Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpakkung versehen werden. Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

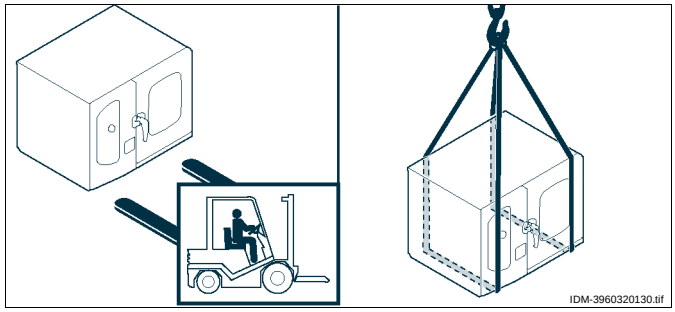


HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.



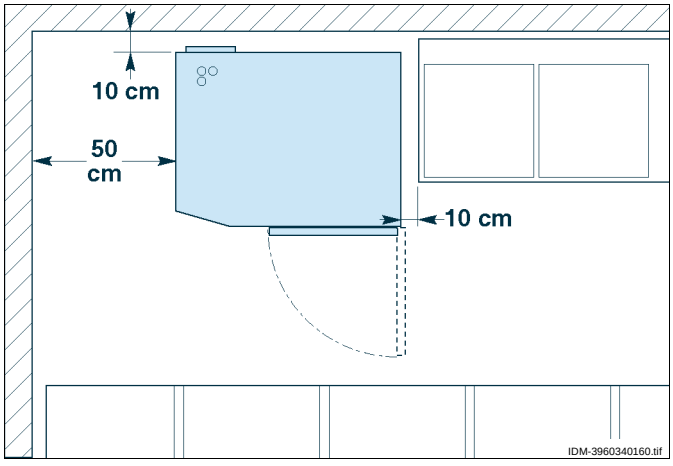
INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume. Der Installationsbereich muss über alle Energie-, Lüftungs- und Gasabzugsanschlüsse verfügen. Er muss ausreichend beleuchtet sein und alle hygienischen und sanitären Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, um eine Kontamination der Speisen zu verhindern. Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

Wichtig

Das Gerät auf ein Untergestell montieren (auf Nachfrage lieferbar) und wie in der Abbildung gezeigt anordnen.

Wenn der Ofen in der Mitte des Raums aufgestellt wird, ist ein Abstand von mindestens 50 cm zwischen seinem Rückteil und anderen Geräten zu halten.

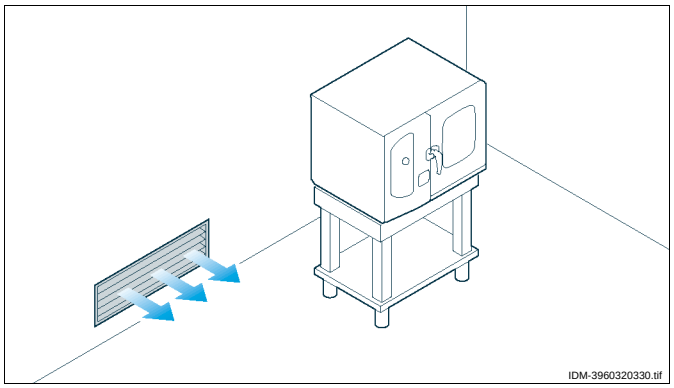


DE

C139603407.fm

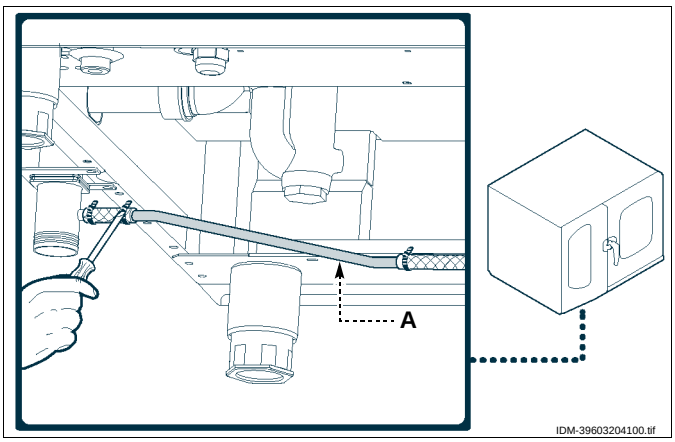
RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



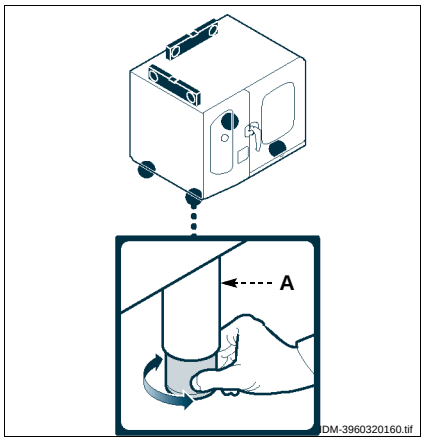
INSTALLATION AUSGEBAUTER KOMPONENTEN

Bei Lieferung des Geräts sind einige Komponenten ausgebaut. Sie müssen bei der Installation eingebaut werden. Insbesondere das Ablaufrohr des Behälters **(A)** montieren.



NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



WASSERANSCHLUSS

Vorsicht – Achtung

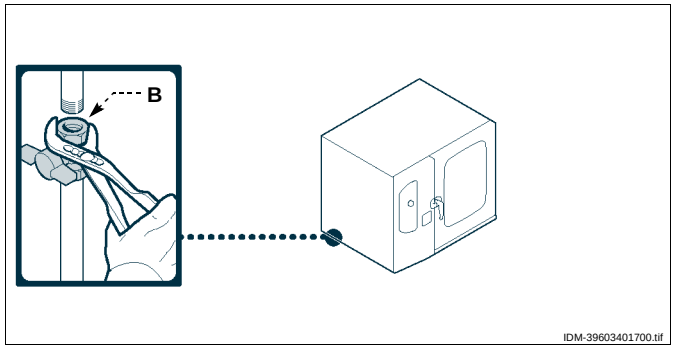
Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

Anschluss des Wasserzulaufs

– Die Netzleitung mit dem Geräteanschluss verbinden. Einen Absperrhahn **(B)** zwischenschalten, um den Wasserzulauf bei Bedarf schließen zu können.

Wichtig

Der Absperrhahn (B) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.



Vorsicht – Achtung

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat. Wenn diese Eigenschaften nicht gegeben sind, kann das Gerät Schaden nehmen. Es wird in diesem Fall der Einsatz einer Wasseraufbereitungseinrichtung empfohlen.

Beschreibung	Wert
Druck	200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Wasserverbrauch (l/h)	9 l/h (FM611) (**) 12 l/h (FM1011) (**)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200µS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen	
Chlor	< 0,1 mg/l
Chlorid	< 30 mg/l
Sulfate	< 40 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kupfer	< 0.05 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l

(*) Bei den Geräten mit automatischem Waschsystem (Combistar autoclean) beträgt der Mindestwasserdruck 250 kPa.
(**) Der Wert bezieht sich auf die Wassermenge, die für die Dampferzeugung innerhalb des Garraums erforderlich ist.

Wichtig

Nur für Großbritannien: Siehe auch die Anweisungen in der Anlage (Siehe "Wasseranschluss (WRAS)").

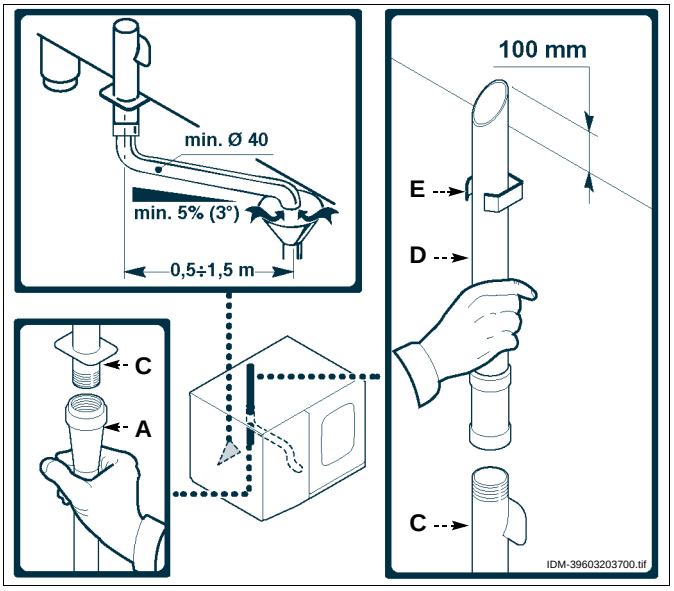
DE

C139603407.fm

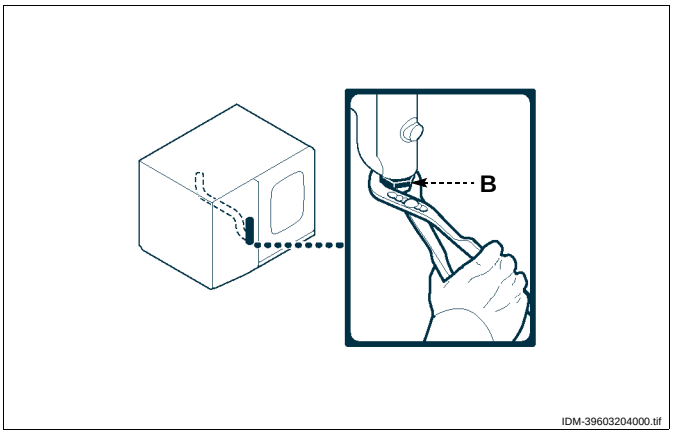
ANSCHLUSS DES WASSERABLAUFS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Das Netzrohr **(A)** an das Anschlussrohr **(C)** des Geräts anschließen.
2- Das Entlüftungsrohr **(C)** an das Anschlussrohr **(D)** des Geräts anschließen und an Halterung **(E)** befestigen.



Auf dem Abflussrohr des Geräts befindet sich der Deckel (B) zum Ablassen der Verunreinigungen, die sich angesammelt haben.



STROMANSCHLUSS

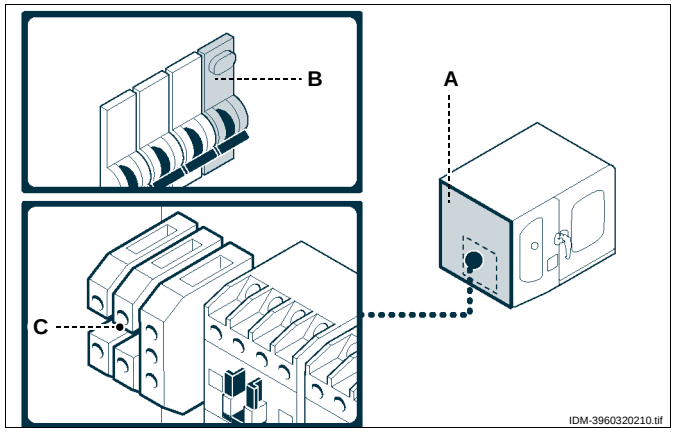
Vorsicht – Achtung

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N/PE geliefert, die bei den Modellen Stufe 1-2 umschaltbar ist; bei den Modellen der Stufe 3 kann das Gerät mit 400V/3N/PE oder 230V/3/PE geliefert werden.

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

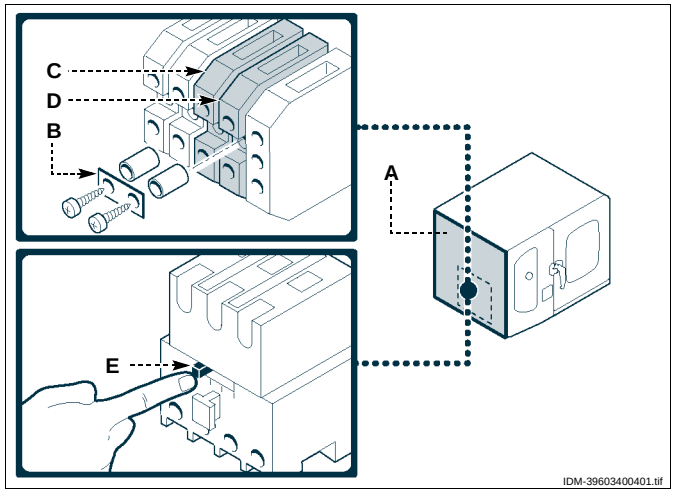
1- Falls nicht schon vorhanden, einen automatischen Trennschalter **(B)** in der Nähe des Geräts installieren; dieser Trennschalter muss die folgenden Eigenschaften haben.
   – Thermischer Auslöser (für die Einstellung siehe die Tabelle auf Seite 3)
   – Fehlerstromauslöser, eingestellt auf 30 mA
   – Klasse B oder C (IEC 898)
2- Die Schrauben lösen und das Seitenblech **(A)** ausbauen.
3- Den automatischen Trennschalter **(B)** nach den Angaben im Schaltplan am Ende des Handbuchs mit einem Kabel, dass die nachstehend genannten Eigenschaften hat, an die Klemmenleiste **(C)** des Geräts und an das Stromnetz anschließen.
   – Gewicht: ŠTyp H05RN-F (Bezeichnung 245 IEC 57)
   – Betriebstemperatur: Š70°C.
4- Nach Abschluss der Arbeiten das Blech wieder einsetzen und die Schrauben wieder einschrauben.



UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG

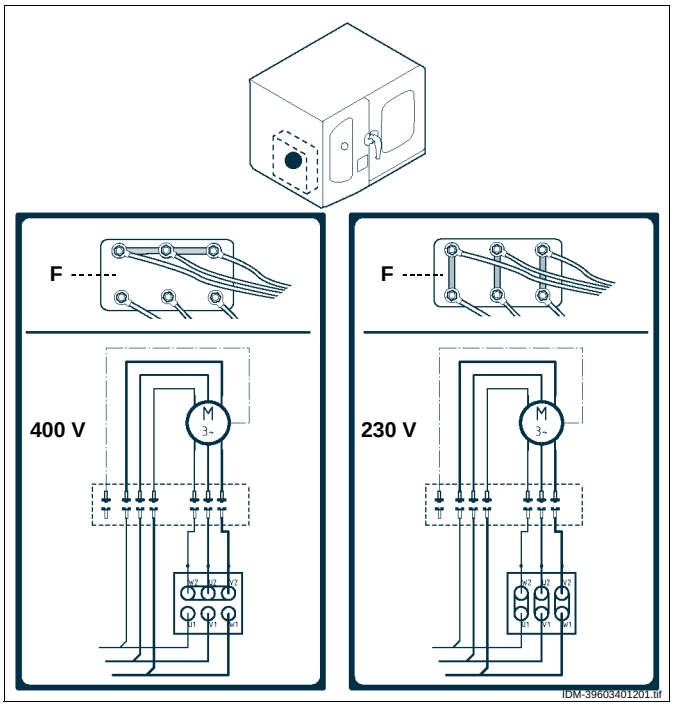
Die Gerätemodelle E1-E2 werden mit Betriebsspannung 400V/3N geliefert (siehe das Klebeschild auf dem Typenschild); nur bei diesen Modellen ist die Umschaltung auf 230V/3 möglich.
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Hauptstromversorgung ausschalten.
2- Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.
3- Die Brücke **(B)** einsetzen, um die Klemmen **(C)** miteinander zu verbinden.
4- Mit Hebel **(E)** den Motorschutzschalter auf 2,8 A einstellen.

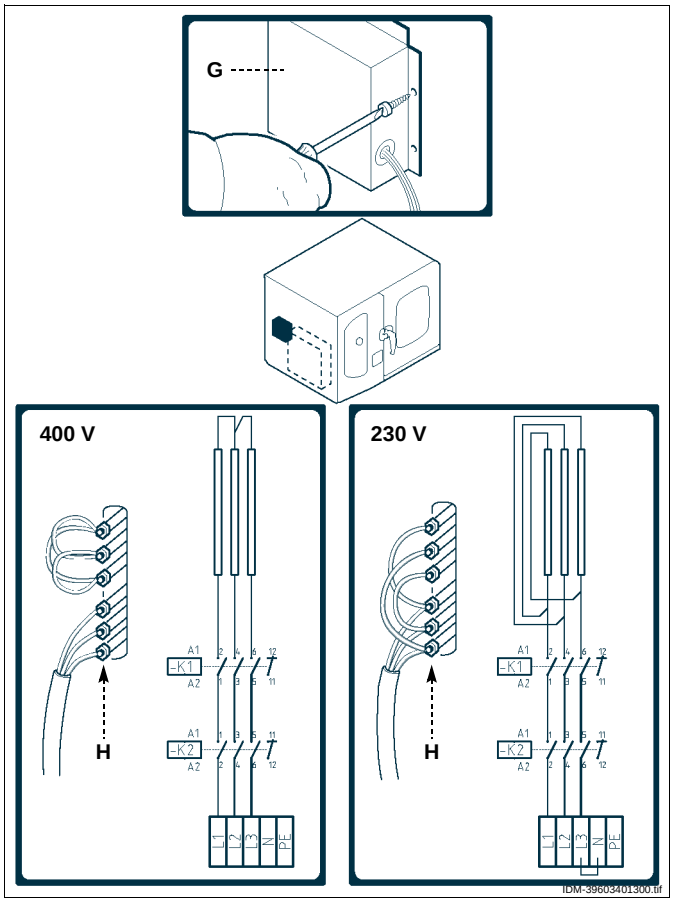


DE

5- Die Anschlüsse an die Klemmenleiste **(F)** des Motors nach den Angaben in der Abbildung ändern.



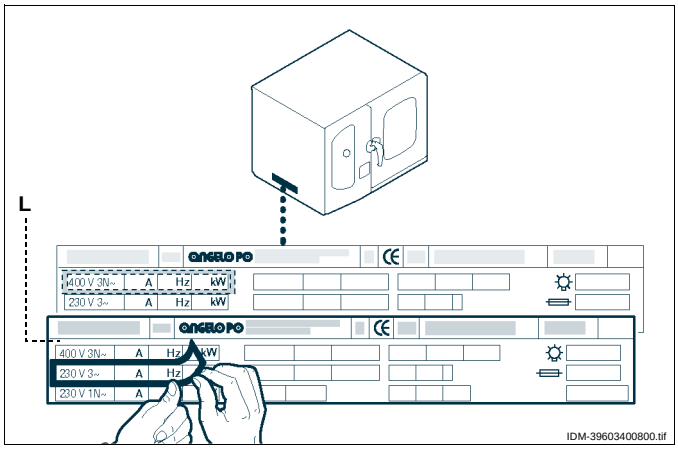
6- Die Schutzabdeckung **(G)** ausbauen und die Anschlüsse an die Anschlüsse der Widerstände **(H)** nach den Angaben in der Abbildung ändern.
7- Die Schutzabdeckung **(G)** wieder anbringen.
8- Das Blech **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.



9- Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild **(L)** entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.

Wichtig

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.



TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1- Den Wasserhahn öffnen und die Verbindung auf Dichtheit prüfen.
2- Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
3- Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht; andernfalls die Umschaltung vornehmen (siehe Seite 18).
4- Den Wasserdruck kontrollieren und nötigenfalls regulieren (siehe Seite 20).
5- Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.
6- Einen Leer-Garzyklus ausführen, um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

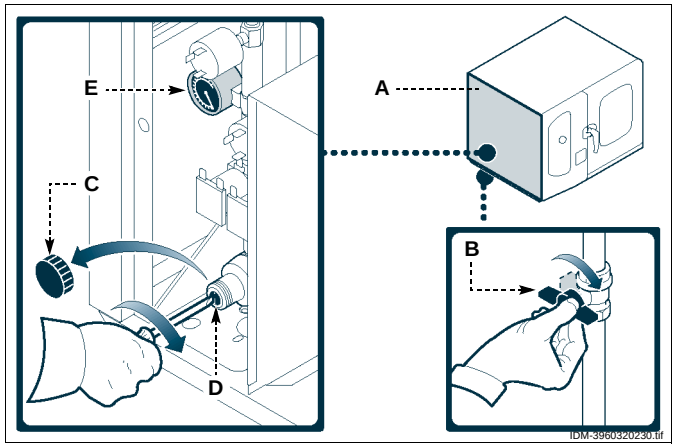
EINSTELLUNG DES WASSERDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Schrauben lösen und das Seitenblech **(A)** ausbauen.
2- Den Wasserhahn **(B)** öffnen.
3- Die Überwurfmutter **(C)** abschrauben.
4- Die Stellschraube **(D)** betätigen und gleichzeitig den Wert von Manometer **(E)** ablesen, um den Wasserdruck einzustellen (1 bar).

Bei ungenügendem Wasserdruck eine Vorrichtung zur Erhöhung des Druck installieren.

5- Die Überwurfmutter **(C)** wieder festschrauben.
6- Das Blech **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.
7- Nach Abschluss des Vorgangs den Wasserhahn **(B)** wieder schließen.



HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

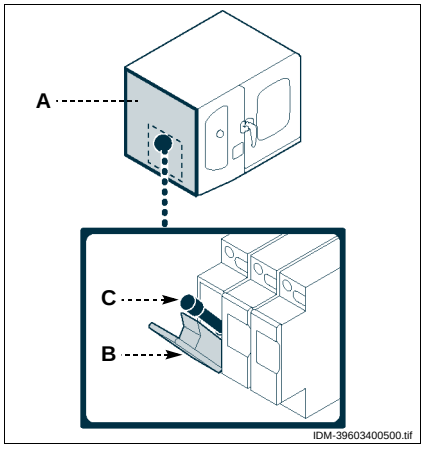
Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

DE

AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.
2- Den Sicherungshalter **(B)** öffnen und die defekte Sicherung **(C)** ersetzen.
3- Anschließend den Sicherungshalter wieder schließen und das Seitenblech wieder anbringen.



AUSTAUSCH DER LAMPE

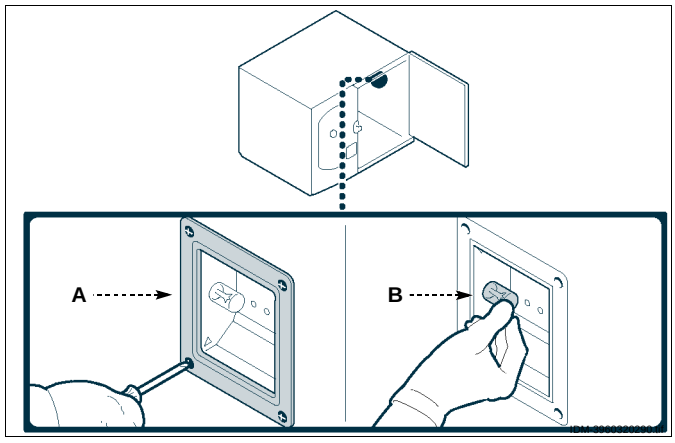
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Schrauben ausschrauben und die Lampenabdekkung **(A)** ausbauen.
2- Die Lampe **(B)** herausziehen und ersetzen.

Vorsicht – Achtung

Bei dieser Arbeit den direkten Kontakt mit der Lampe vermeiden und ggf. Schutzhandschuhe verwenden.

3- Anschließend die Lampenabdeckung **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.



ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der ein-

INDEX

	réf.	chapitres	page
1e PARTIE	1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
	2	INFORMATIONS TECHNIQUES	3
	3	SÉCURITÉ	4
	4	UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	5
	5	ENTRETIEN	10
	6	PANNES	14
2e PARTIE	7	MANUTENTION ET INSTALLATION	16
	8	RÉGLAGES	20
	9	REMPLACEMENT DE PIÈCES	20
		ANNEXES	I÷VIII

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 3
Allumage et extinction de l'appareil, 9
Appareil et fabricant, identification, 2
Appareil, description générale, 3
Appareil, élimination, 20
Appareil, essai, 19
Appareil, inutilisation prolongée, 10
Appareil, mise en place, 16
Assistance, demande, 2
Avertissements de sécurité pour l'équipement électrique, 4
Avertissements de sécurité pour l'impact environnemental, 5
Avertissements généraux de sécurité, 4

B Branchement électrique, 18
But du manuel, 2

C Commandes, description, 6

D Déballage et emballage, 16
Demande d'assistance, 2
Dépannage, 14
Description des commandes, 6
Description générale de l'appareil, 3
Dispositifs de sécurité, 3
Données techniques, 3
Dotation d'accessoires, 3

E Elimination de l'appareil, 20
Emballage et déballage, 16
Entretien, recommandations pour l', 10
Essai de l'appareil, 19

F Fabricant et appareil, identification, 2

I Identification du fabricant et de l'appareil, 2
Informations pour le lecteur, 2
Installation des parties démontés, 17
Installation et manutention, recommandations pour la, 16
Inutilisation prolongée de l'appareil, 10

L lavage de l'appareil niveau 1, 12
lavage de l'appareil niveau 2, 13
lavage de l'appareil niveau 3, 13
Levage et manutention, 16

M Manutention et installation, recommandations pour la, 16
Manutention et levage, 16
Mise à niveau, 17
Mise en marche et arrêt du cycle de cuisson, 10
Mise en place de l'appareil, 16

N Nettoyage de la chambre de cuisson, 11
Nettoyage du canal et de la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée, 12

P Pannes, dépannage, 14
Préchauffage automatique, 9

R Raccordement de l'eau, 17
Raccordement vidange de l'eau, 18
Recommandations pour l'utilisation, 5
Recommandations pour l'entretien, 10
Recommandations pour la manutention et l'installation, 16
Recommandations pour le nettoyage, 10
Recommandations pour le remplacement des pièces, 20
Recommandations pour les réglages, 20
Réglage de la pression de l'eau, 20
Réglages, recommandations pour les, 20
Remplacement de la lampe, 20
Remplacement des pièces, recommandations pour le, 20
Remplacement du fusible, 20

S sécurité et information, signaux de, 3
sécurité, dispositifs de, 3
Signaux de sécurité et information, 3

T Tableau signalisations des alarmes, 14
transformation de l'alimentation électrique, 18
Transport, 16

U Utilisation, recommandations pour l', 5

V Ventilation de la pièce, 17

FR

C139603407.fm

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2003 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie) – Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel. Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1 e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

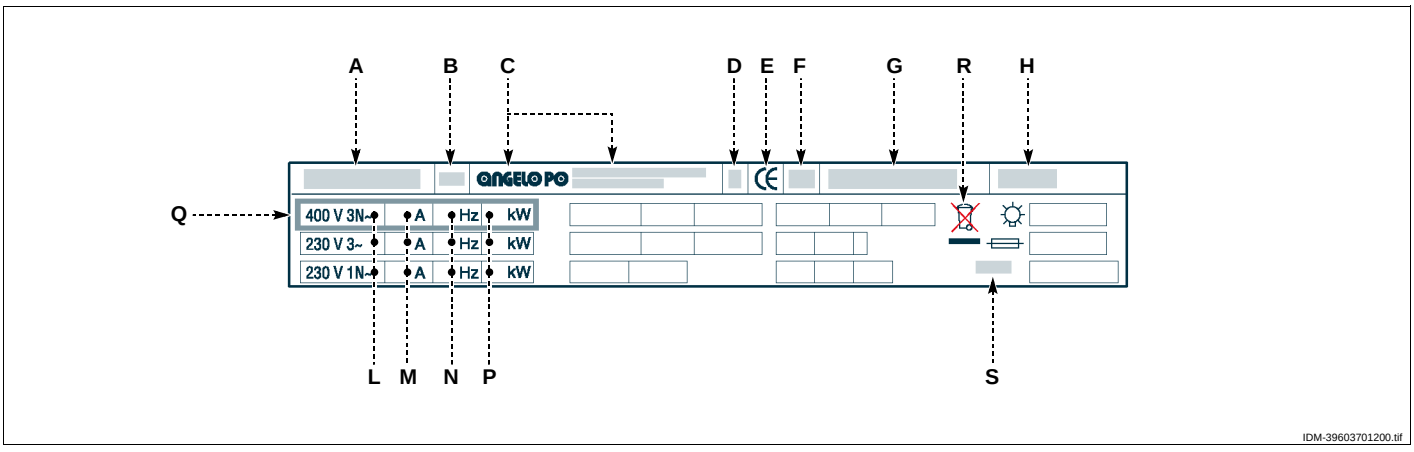
La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A)Modèle de l'appareil
B)Type de personnalisation
C)Identification du fabricant
D)Pays de destination
E)Marquage CE de conformité
F)Année de fabrication
G)Numéro de série
H)Degré de protection
L)Tension (V)
M)Absorption (A)
N)Fréquence (Hz)
P)Puissance déclarée (kW)
Q)Indicateur de tension d'essai
R)Symbole DEEE
S)Date de fabrication

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés. Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

FR

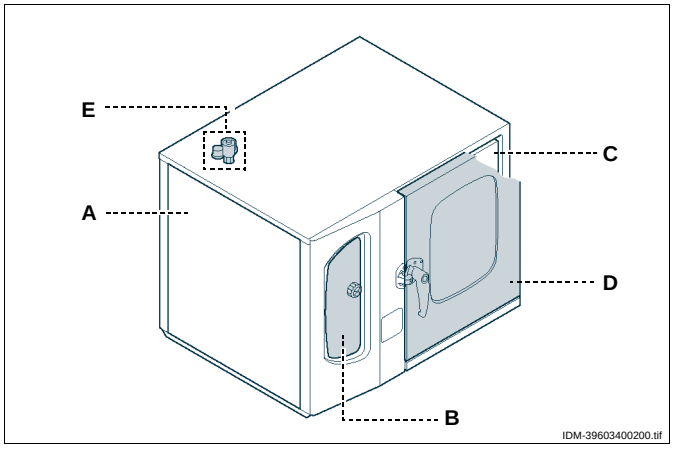


DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle. Les fonctions de l'appareil sont gérées par un tableau de commandes électronique duquel on peut programmer les modes de cuisson (air pulsé, vapeur, mixte) et toutes les fonctions pour obtenir des cuissons plus uniformes.

Organes principaux

A) Boîtier des composants électriques
B) Tableau de commandes
C) Chambre de cuisson
D) Porte du four
E) Tuyaux d'évacuation de la vapeur



DONNÉES TECHNIQUES

Description	FM 6 1/1E1-2	FM 6 1/1E3
Dimensions du four	976x770x(725+100) mm	976x770x(725+100) mm
Alimentation électrique	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Commutations admissibles	230V3 50-60 Hz	-
Puissance nominale	9,2 Kw	9,2 Kw
Dimensions ouverture de la chambre	440x450 mm	440x450 mm
Dimensions de la chambre	647,5x652,5x510 mm	647,5x652,5x510 mm
Nombre des plaques	6	6
Dimensions des plaques	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Courant absorbé	15A (400V) 25A (230V)	15A (400V) 25A (230V)

Description	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Dimensions du four	976x770x(940+100) mm	976x770x(940+100) mm
Alimentation électrique	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Commutations admissibles	230V3 50-60 Hz	-
Puissance nominale	17 Kw	17 Kw
Dimensions ouverture de la chambre	440x665 mm	440x665 mm

Description	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Dimensions de la chambre	647,5x652,5x725 mm	647,5x652,5x725 mm
Nombre des plaques	10	10
Dimensions des plaques	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Courant absorbé	26A (400V) 43A (230V)	26A (400V) 43A (230V)

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

Pour la position des signaux appliqués, voir schéma à la fin du manuel.

DOTATION D'ACCESSOIRES

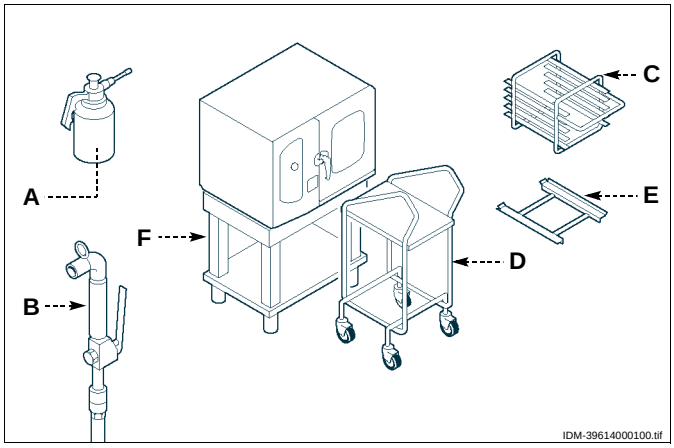
A la livraison sont fournis en équipement:

– **Kit de transformation de la tension**: pour adapter l'appareil au type de tension à utiliser (seulement pour les modèles E1-E2).

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A) Atomiseur PND
B) Douchette de nettoyage LDL
C) Echelle porte-plats (pas 60/85)
D) Chariot pour échelle porte-plats
E) Guides pour échelle porte-plats
F) Châssis de soutien
G) "Kit" installation superposée
H) "Kit" tôles à pâtisserie
L) « Kit » fumoir
M) « Kit » pasteuriseur



FR

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.
– Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.
– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.
– Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.
– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

– Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.
– Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.
– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.
– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.
– Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.
– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents. .
– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.
– Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.
– Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (à l'exclusion de la chambre de cuisson), pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.
– Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.
– Ne pas mettre les plats avec des liquides ou des solides qui, au cours de la cuisson, pourraient devenir liquides, sur les gradins du four que l'opérateur n'est pas en mesure de contrôler visuellement, pour éviter des risques de brûlures en enfournant et en sortant ces plats.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.
La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.

– La température ambiante ne doit pas être inférieure à 5°C.
– L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
– Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).
– Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.
– Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.
– Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.

S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).

FR

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.
Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

– Émissions dans l'atmosphère
– Évacuations des liquides
– Gestion des déchets
– Contamination du sol
– Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
– Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

– Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
– Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
– Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 2).

Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

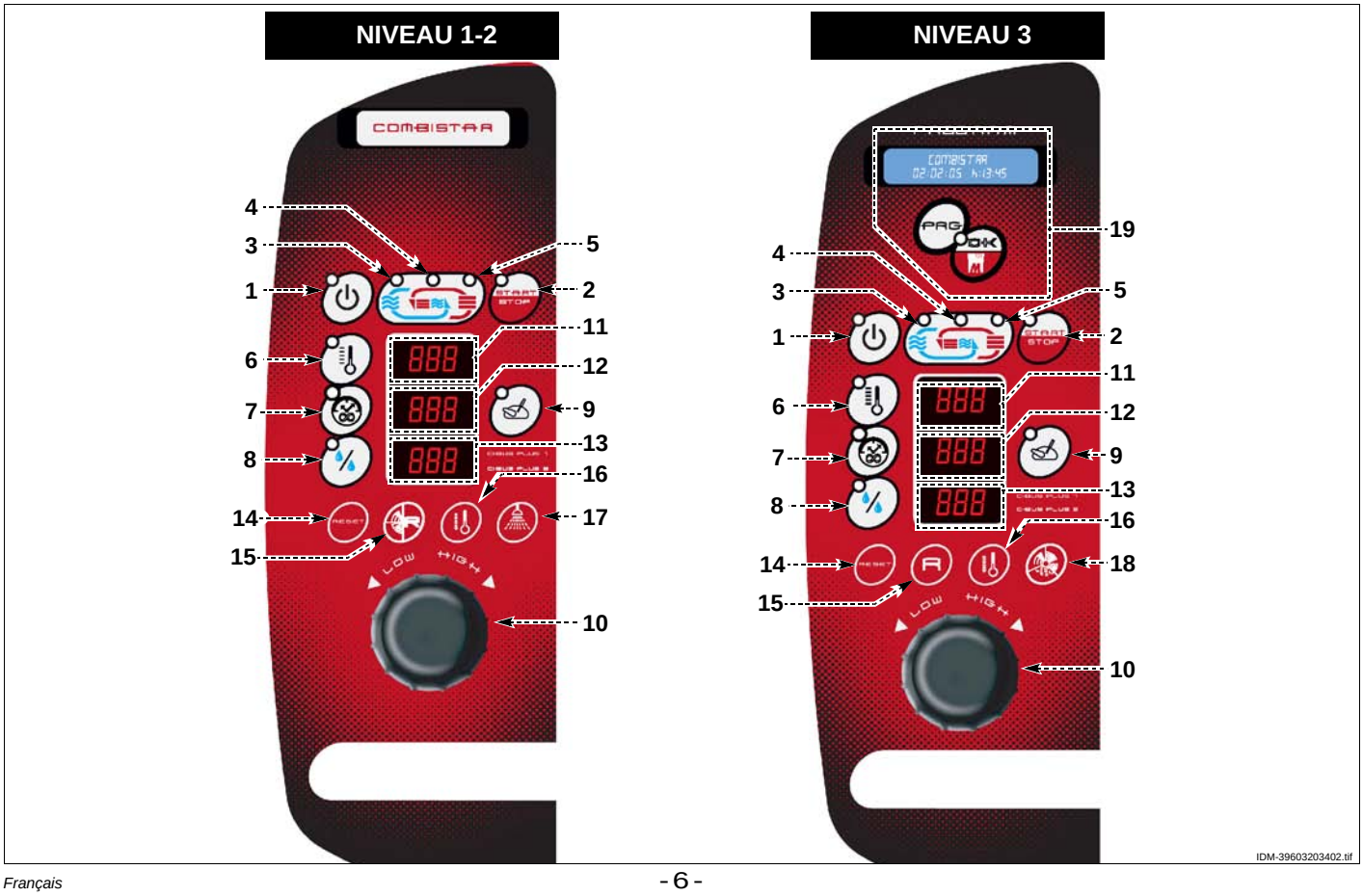
1) **Touche d'allumage**: pour activer et désactiver électriquement l'appareil.
   Voyant vert allumé: appareil désactivé
   Voyant vert éteint: appareil activé
2) **Touche de mise en marche et d'arrêt de la cuisson:** Pour mettre en marche ou arrêter le programme de cuisson sélectionné.
   Voyant vert allumé (fixe): programme de cuisson en pause ou prêt pour le démarrage. Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson.
   Voyant vert allumé (clignotant): programme de cuisson en cours.
   Voyant vert éteint: appareil désactivé
3) **Touche de cuisson à vapeur:** pour sélectionner le mode de cuisson à vapeur.
   Voyant vert allumé: mode de cuisson à vapeur sélectionné
4) **Touche de cuisson mixte:** pour sélectionner le mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur).
   Voyant vert allumé: mode de cuisson mixte sélectionné
5) **Touche cuisson à air pulsé :** elle sert pour sélectionner le mode de cuisson à air pulsé (air chaud forcé).
   Voyant vert allumé: mode de cuisson à air pulsé sélectionné
6) **Bouton de sélection de la température**
   – Pour sélectionner la température de cuisson: presser une fois (le voyant vert clignote) pour sélectionner la température par la manette **(10)**.
   – Pour modifier la température en cours de cuisson: presser une fois pour afficher sur l'afficheur **(11)** la valeur de la température sélectionnée. Presser le bouton et agir sur la manette **(10)** pour changer la valeur introduite.
   – Sert **pour changer l'unité de mesure de la température de degrés Centigrades (°C) en degrés Fahrenheit (°F).** Lorsque l'appareil est éteint (voyant vert bouton **(1)** allumé), presser le bouton pour un temps supérieur à 3 secondes et agir sur la manette **(10)** afin d'introduire la température en °F au lieu de °C ou vice versa. Pour confirmer le choix, presser de nouveau le bouton ou le bouton **(1)**.
7) **Touche de sélection du temps (Temporisateur)**
   – Pour sélectionner le temps de cuisson: presser une fois (le voyant vert clignote) pour programmer le temps de cuisson par la manette **(10)**. Presser et tenir pressée la touche pendant environ 2 secondes pour sélectionner un temps de cuisson « illimité » ; sur l'afficheur **(12)** apparaît 999 non modifiable.
   – Pour modifier le temps en cours de cuisson: presser une fois pour afficher le temps sélectionné sur l'afficheur **(12)**. Presser le bouton et agir sur la manette **(10)** pour changer la valeur introduite.

Cette fonction exclut l'utilisation de la touche "Sélection de la température sonde à coeur".

8) **Touche de sélection du pourcentage d'humidité**
   – Elle sert pour introduire le pourcentage d'humidité en mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur). Presser une fois la touche (le voyant vert clignote) et sélectionner le pourcentage d'humidité avec la manette **(10).**
   – Pour modifier le pourcentage d'humidité en cours de cuisson: presser une fois pour afficher la valeur de l'humidité sur l'afficheur **(13)**. Presser le bouton et agir sur la manette **(10)** pour changer la valeur introduite.

Si l'on sélectionne la valeur de pourcentage d'humidité à 0%, sur l'afficheur (13) on peut lire "_._0" (système à fermeture équilibrée).

– Elle sert pour augmenter le pourcentage d'humidité : tenir pressée la touche pour faire entrer l'humidité à l'intérieur du four au cours d'une phase de cuisson quelconque.



D*ans ce cas, un signal sonore se met en marche.*

–Pendant une pause de cuisson, en mode « cuisson à la vapeur », sert pour accéder aux fonctions « CIBUS PLUS 1 » et « CIBUS PLUS 2 ». CIBUS PLUS 1 : presser la touche (une fois) pour introduire la fonction « CIBUS PLUS 1 » (92°C - 7 min.), cuisson indiquée pour des légumes frais (non surgelés), délicats et/ou à feuilles larges. CIBUS PLUS 2 : presser la touche (deux fois) pour introduire la fonction « CIBUS PLUS 2 » (96°C - 16 min.), cuisson indiquée pour des légumes frais (non surgelés), à fibre coriace. Pour retourner au mode «CIBUS PLUS 1», presser une fois.

9) Bouton de sélection de la température « sonde à cœur » ou « sous vide »

–Elle sert pour sélectionner la température de cuisson interne du produit relevée par la sonde (en option sur le niveau 1, de série sur le niveau 2-3): presser une fois (le voyant vert clignote) pour sélectionner la température par la manette **(10).**

–Il sert pour modifier la température de cuisson à l'intérieur du produit : presser une fois pour afficher la valeur de la température sur l'afficheur **(12)**. Presser le bouton et agir sur la manette **(10)** pour changer la valeur introduite.

Cette fonction exclut l'utilisation de la touche "Sélection du temps".

10) Manette de commande: pour changer les valeurs des fonctions sélectionnées (voir touches **6, 7, 8, 9**). Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.

–Elle sert pour modifier les paramètres de programmation de la cuisson et du lavage et les paramètres fonctionnels de l'appareil.

–Sert aussi pour confirmer et enregistrer : presser sur la manette pour confirmer et enregistrer les valeurs sélectionnées et/ou affichées sur l'afficheur.

11) Afficheur de la température

–Il affiche la valeur de la température sélectionnée

–Pour afficher la température réelle à l'intérieur du four, tenir pressé le bouton **(6)** pendant environ 4 secondes.

–La valeur sur l'afficheur clignote lorsque, au début d'une cuisson, la température à l'intérieur du four est supérieure à la température sélectionnée et/ou lorsque, pendant le préchauffage automatique, la température sélectionnée n'a pas été atteinte.

–Il affiche, en état de pause cuisson, le numéro du programme de « Régénération » que l'on peut sélectionner (seulement pour les modèles de niveau 1-2).

12) Afficheur du temps et "sonde à coeur"

Avec la touche **(7)** (sélection du temps) pressé:

–Lors de la pause de la cuisson, il indique la valeur du temps sélectionné.

–Lors de la cuisson, il indique le temps restant à la fin du cycle de cuisson.

Avec la touche **(9)** (sélection de la température "sonde à coeur") pressé:

–Lors de la pause de la cuisson, il indique la valeur de la température sélectionnée.

–Lors de la cuisson, il indique la valeur de la température relevée par la sonde.

13) Afficheur pourcentage d'humidité

–En mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur), il indique la valeur du pourcentage d'humidité introduite.

–En mode de cuisson à la vapeur, il indique la fonction qui a été sélectionnée (seulement si l'on a sélectionné la fonction CIBUS PLUS 1 ou CIBUS PLUS 2).

14) Touche RAZ des alarmes : pour remettre à zéro les signaux acoustiques et visuels d'alarme.

15) Bouton programmes « Régénération »

Niveau 1-2

–La touche sert pour sélectionner les programmes de régénération standard prédéfinis.

Presser la touche (une fois) pour afficher P01 sur l'afficheur **(11)**.

Presser la touche (deux fois) pour afficher P02 sur l'afficheur **(11)**.

Presser la touche (trois fois) pour afficher P03 sur l'afficheur **(11)**.

Presser la touche (4 fois) pour afficher P04 sur l'afficheur **(11)**.

Presser la touche (5 fois) pour afficher P05 sur l'afficheur **(11)**.

Presser la touche (6 fois) pour afficher P06 sur l'afficheur **(11)**.

Presser la touche (7 fois) pour afficher **OUT** sur l'afficheur **(11)** et sortir du programme.

Presser la touche **(2)** pour faire partir le programme sélectionné.

Tableau des programmes de régénération prédéfinis

P01 – Programme de régénération dans l'assiette : pour les viandes de petite épaisseur et le poisson (aussi bien précuit que cru)	Préchauffage automatique 130°C Phase 1 - Mixte / 110°C / Humidité 10% / 2' Phase 2 - Mixte / 120°C / Humidité 0% / 3' Phase 3 – À air pulsé / 125°C / 1'
P02 – Programme de régénération dans l'assiette : pour les viandes de petite épaisseur et le poisson de grosse épaisseur	Préchauffage automatique 150°C Phase 1 - Mixte / 130°C / Humidité 10%/3' Phase 2 - Mixte / 135°C / Humidité 0%/3' Phase 3 – À air pulsé / 140°C / 1'
P03 – Programme de régénération dans l'assiette : pour les viandes et le poisson en général (augmenter le temps en phase 2 pour les pâtes ou les aliments farcis)	Préchauffage automatique 150°C Phase 1 - Mixte / 130°C / Humidité 10% / 2' Phase 2 - Mixte / 140°C / Humidité 0% / 5' Phase 3 – À air pulsé / 140°C / 3'
P04 - Programme de cuisson : pour rôti de porc maigre	Préchauffage automatique 120°C Phase 1 – Vapeur / 100°C Phase 2 - Mixte / 140°C / Humidité 60% / Température finale à coeur 57°C Phase 3 – À air pulsé / 170°C / Température finale à coeur 68°C
P05 - Programme de cuisson : pour poulet rôti entier	Préchauffage automatique 205°C Phase 1 – À air pulsé / 185°C Phase 2 – À air pulsé / 215°C Phase 3 – À air pulsé / 240°C / Température finale à coeur 72°C
P06 - Programme de cuisson : pour roast-beef	Préchauffage automatique 165°C Phase 1 – À air pulsé / 145°C / Température finale à coeur 20°C Phase 2 – À air pulsé / 105°C / Température finale à coeur 42°C Phase 3 – À air pulsé / 90°C / Température finale à coeur 54°C

– La touche sert pour modifier les programmes de régénération standard prédéfinis.
Presser la touche **(11)** pour afficher sur l'afficheur le programme désiré. Presser la touche **(2)** pour faire partir le programme sélectionné.

FR

C139603407.fm

Seulement après avoir fait partir le programme, par les touches (6-7-8-9) et la manette (10), il est possible de modifier les valeurs introduites pour la phase courante.
Pendant la cuisson, par les boutons **(3-4-5)**, il est possible de modifier le mode de cuisson.
Seulement en phase de START (lorsque la cuisson a commencé), presser la touche pour programmer la vitesse intermittente du ventilateur.

Note: Les modifications ainsi apportées ne sont actives que pendant la cuisson en cours; pour les enregistrer en mode permanent, presser le bouton du mode de cuisson (3-4-5) en cours pendant au moins 3 secondes.

Important

Pour rétablir les programmations d'origine, lorsque l'appareil est éteint (voyant vert touche (1) allumée), tenir pressée la touche (15) pendant au moins 3 secondes.

Niveau 3

– La touche sert pour sélectionner et/ou modifier les programmes de régénération standard et de Banqueting prédéfinis. (Voir "Notice de programmation et nettoyage automatique du four").

16) Touche de refroidissement rapide : elle sert pour refroidir rapidement la chambre de cuisson avec la porte fermée.
Presser la touche pour afficher 100°C sur l'afficheur **(11)**.
Presser la touche **(6)** et tourner la manette **(10)** jusqu'à sélectionner la température de refroidissement désirée.
Presser la touche **(2)** pour faire partir le programme.
À la fin du cycle, l'appareil interrompt son fonctionnement et un signal sonore se met en marche.

Important

Ne pas utiliser cette fonction pendant la cuisson (voir page 10).

Commande présente sur les appareils de niveau 1-2.

17) Touches et afficheur: pour sélectionner les programmes de cuisson mémorisés et pour les activer.

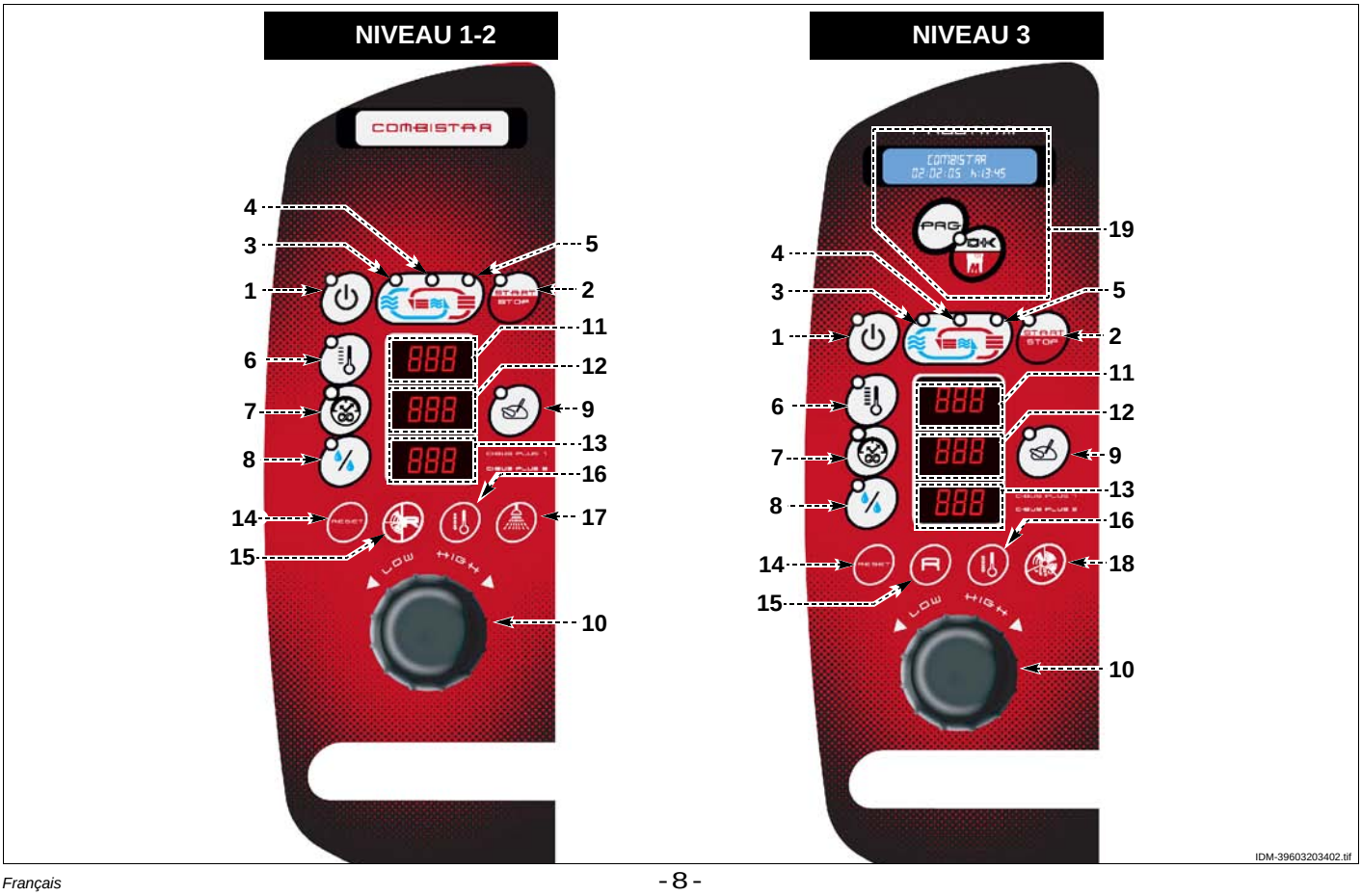
18) Bouton vitesse du ventilateur : il sert pour sélectionner la vitesse du ventilateur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Commande présente sur les appareils de niveau 3 (Voir "Notice de programmation et nettoyage automatique du four").

19) Bouton de lavage semi-automatique il sert pour sélectionner un lavage semi-automatique.

Commande présente sur les appareils de niveau 3 (Voir "Notice de programmation et nettoyage automatique du four").

FR



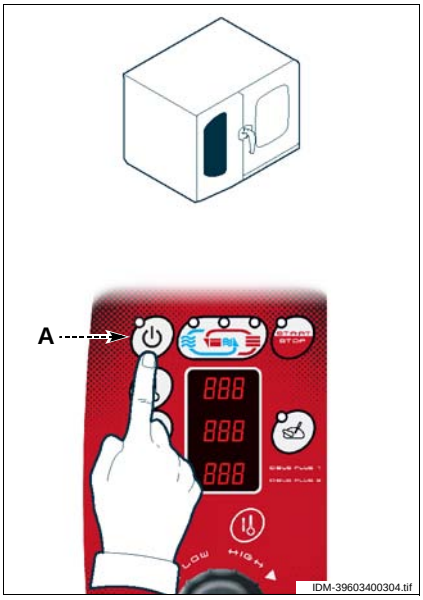
C139603407.fm

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Pour cette opération, procéder comme suit.

Allumage

1- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2- Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
3- Presser la touche **(A)** pour activer l'appareil.



Extinction

Important

Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

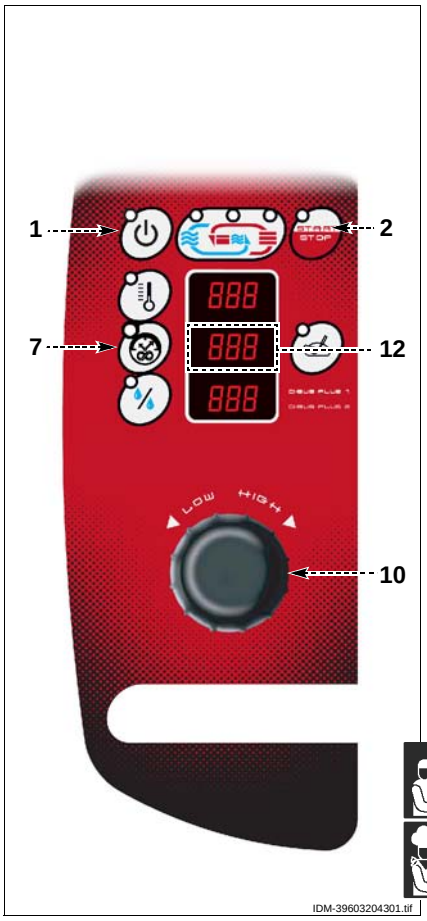
1- Appuyer sur la touche **(A)** pour désactiver l'appareil.
2- Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
3- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Important

Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson du produit, il est conseillé d'effectuer le préchauffage à four vide.

1- Presser la touche **(2)** pour activer l'appareil.
L'appareil effectue automatiquement une phase de préchauffage.
À la fin du préchauffage, un signal sonore s'active. Enfourner et refermer la porte. La cuisson partira automatiquement.



Exclusion temporaire: il est possible d'exclure cette fonction uniquement pour la cuisson en cours.

2 - En phase de STOP (ou de pause cuisson, avec le voyant du bouton **(2)** allumé fixe), presser le bouton **(2)** pour un temps supérieur à une seconde.

Important

Le préchauffage est automatiquement exclu même lorsque la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est déjà suffisante pour le mode de cuisson sélectionné.

Exclusion permanente: il est ainsi possible d'exclure cette fonction en mode permanent.

3 - L'appareil étant désactivé (avec le voyant de la touche **(1)** allumé et celui de la touche **(2)** éteint), tenir pressée la touche **(7)** pour un temps supérieur à 3 secondes (sur l'afficheur **(12)** apparaît Prh-ON) et par la manette **(10)** mettre la fonction sur OFF.

4 - Pour confirmer le choix, presser de nouveau le bouton **(7)** ou le bouton **(1)**.

Important

Pour resélectionner le préchauffage automatique, faire l'opération inverse et sélectionner ON.

En phase d'exclusion permanente et en phase de STOP (ou pause cuisson avec le voyant du bouton 2 allumé fixe), tenir pressé le bouton 2 pour un temps supérieur à une seconde ; on force ainsi l'activation du préchauffage pour la seule cuisson sélectionnée.

FR

MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

Mise en marche

1 - Allumer l'appareil (voir page 9).

2 - Appuyer sur l'une des touches **(3, 4, 5)** pour sélectionner le mode de cuisson.

3 - Appuyer sur la touche **(6)** et agir sur la manette **(10)** pour sélectionner la température de cuisson.

4 - Presser le bouton **(7)** et agir sur la manette **(10)** pour sélectionner le temps de cuisson ou presser le bouton **(9)** et agir sur la manette **(10)** pour sélectionner la température de la « sonde à cœur » ou de la « sonde sous vide ».

5 - En cas de cuisson mixte, appuyer sur la touche **(8)** et agir sur la manette **(10)** pour sélectionner le pourcentage d'humidité.

6 - En cas de cuisson à la vapeur, appuyer sur le bouton **(8)** pour sélectionner le mode de cuisson (CIBUS PLUS 1 ou CIBUS PLUS 2).

7 - Presser la touche **(2)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Important

Pendant tout le cycle, la lumière reste allumée à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Arrêt

Le cycle de cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé ou lorsque la "sonde à coeur" relève la température sélectionnée. Le cycle de cuisson étant terminé, un signal sonore se met en marche et la lumière s'éteint à l'intérieur de la chambre de cuisson.

1 - Appuyer sur la touche **(2)** ou ouvrir la porte pour interrompre le cycle de cuisson à tout moment.

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
3 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
4 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
5 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
6 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant chaque entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les travailleurs et le personnel se trouvant à proximité. En particulier, fermer le robinet d'arrivée d'eau, désactiver l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui, s'ils étaient activés, provoqueraient des conditions de danger inattendu qui pourraient porter atteinte à la sécurité et à la santé des personnes présentes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir p. 12)
– La chambre de cuisson (voir p. 11)
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 11)

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir p. 17)
– Nettoyage des tuyauteries d'évacuation (voir p. 18)

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

FR

C1396034O7.fm

Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante.
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu.
Produits détergents conseillés	Détergents à base de: potasse caustique maxi à 5% soude caustique maxi à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique acide acétique

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé:

Attention

Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.

1- Faire très attention pour la manipulation de produits détergents.
2- Ne vaporiser que de petites quantités de détergent.
3- Ne pas vaporiser le détergent sur des surfaces trop chaudes.
4- Ne pas vaporiser le détergent sur des personnes ou des animaux.
5- Suivre les indications reportées sur l'emballage et sur la fiche technique du détergent.
6- de n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

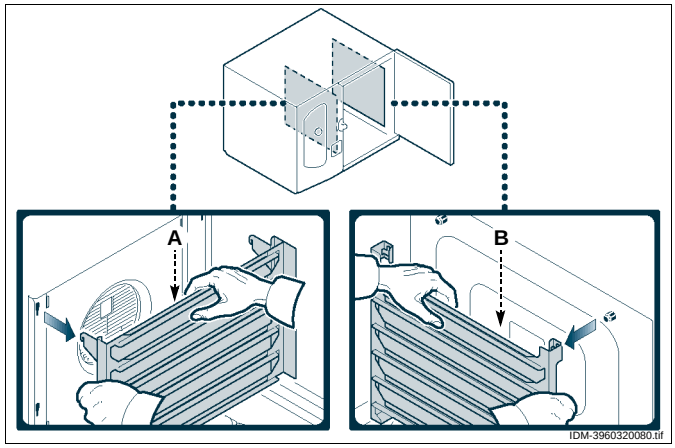
7- De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
8- Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
9- De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
10- De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
11- De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

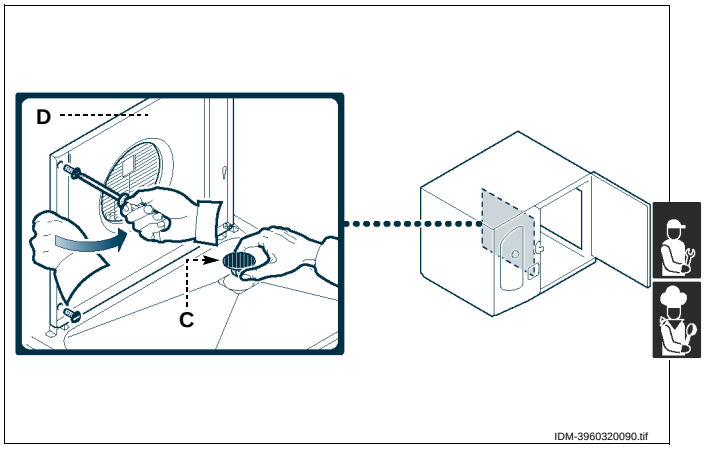
Attention

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage".
Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.

Pour cette opération, procéder comme suit.
1- Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.
2- Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats **(A**, **B)** et les nettoyer soigneusement.



3- Extraire et nettoyer la grille filtre **(C)**.
4- Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur **(D)**.



5- Humecter avec de l'eau les parois de la chambre de cuisson, l'échangeur et le ventilateur.
Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « douchette de nettoyage ».
6- Vaporiser et laisser agir pendant 10-15 min, le détergent pour usage alimentaire, sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.
Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur ».
7- Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson, de l'échangeur et du ventilateur.
8- Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillanteur.
9- Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.
10- Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur **(D)**.
11- Remonter les échelles porte-plats **(A-B)** et la grille filtre **(C)**.

Attention

A la fin des opérations de nettoyage, effectuer un cycle de cuisson à vide pendant 15 minutes en mode « Vapeur » et pendant 15 autres minutes en mode « Convection » à la température de 150°C avant de réutiliser l'appareil. Pour de brèves périodes d'inutilisation, laisser la porte du four ouverte.

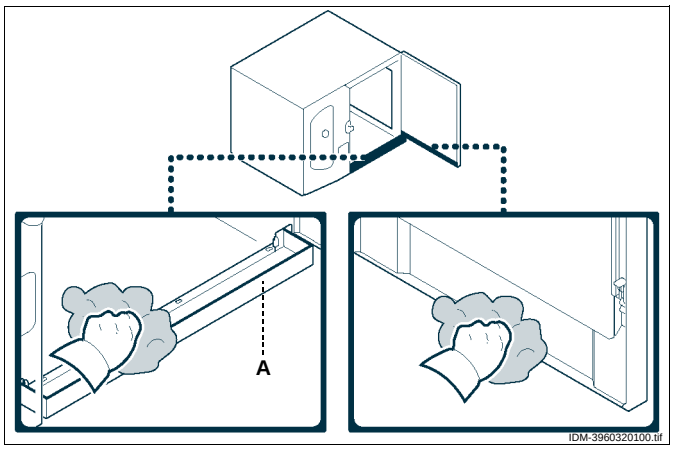
FR

NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Nettoyer le canal de récupération de la vapeur d'eau condensée placée dans la partie inférieure de la porte.

2 - Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée **(A)** et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



LAVAGE DE L'APPAREIL NIVEAU 1

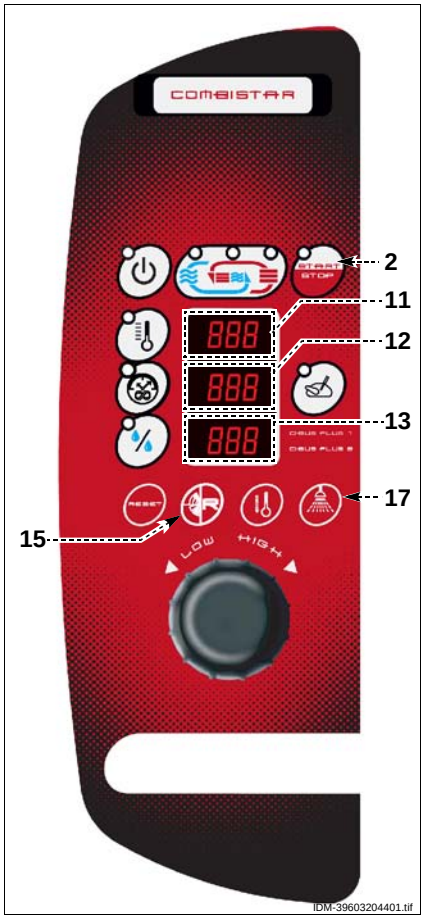
Attention

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - En état de STOP, presser le bouton **(17)**, le voyant vert du bouton **(2)** est allumé fixe.
Sur l'afficheur **(11)** on peut lire **CLE**, sur l'afficheur **(12)** Pr et sur l'afficheur **(13)** P01.

2 - Presser la touche **(2)**, le voyant vert de la touche **(2)** commence à clignoter, sur l'afficheur **(11)** on peut lire **CLE** et sur l'afficheur **(12)** **32'** (temps total de lavage).



3 - Quand le signal sonore s'active (après 8 minutes environ du début du lavage) et sur l'afficheur le message **CLE** clignote, faire arriver le détergent dans la chambre de cuisson.

4 - Ouvrir la porte et vaporiser le détergent pour usage alimentaire sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

Pour cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur » et le détergent fourni par le fabricant.

Attention

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

5 - Au bout de 10 minutes environ après l'introduction du détergent, un signal sonore se met en marche et l'afficheur **(11)** affiche **H2O**. Ouvrir la porte, rincer manuellement la chambre de cuisson et l'essuyer.

Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "douchette de nettoyage".

Important

Avant de commencer une nouvelle cuisson, vérifier qu'il n'y ait pas de résidus de produits détergents dans la chambre de cuisson. Dans le cas contraire, rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson et activer le chauffage en mode « à air pulsé » pendant 15 min. environ pour la sécher.

FR

C139603407.fm

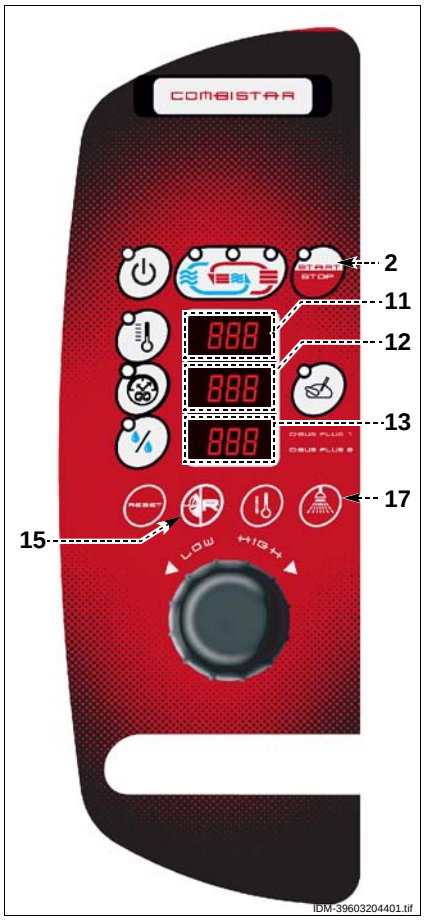
LAVAGE DE L'APPAREIL NIVEAU 2

Attention

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - En état de STOP, presser le bouton **(17)**, le voyant vert du bouton **(2)** est allumé fixe.
Sur l'afficheur **(11)** on peut lire **CLE**, sur l'afficheur **(12)** Pr et sur l'afficheur **(13) P01**.



2 - Presser la touche **(2)**, le voyant vert de la touche **(2)** commence à clignoter, sur l'afficheur **(11)** on peut lire **CLE** et sur l'afficheur **(12) 32'** (temps total de lavage).

3 - Quand le signal sonore s'active (après 8 minutes environ du début du lavage) et sur l'afficheur le message **CLE** clignote, faire arriver le détergent dans la chambre de cuisson.

4 - Ouvrir la porte et vaporiser le détergent pour usage alimentaire sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

Pour cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur » et le détergent fourni par le fabricant.

Attention

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

5 - Refermer la porte et attendre que le four complète automatiquement le programme de lavage, rinçage et stérilisation thermique finale. À la fin du lavage, un signal sonore se met en marche.

Important

Avant de commencer une nouvelle cuisson, vérifier qu'il n'y ait pas de résidus de produits détergents dans la chambre de cuisson. Dans le cas contraire, rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson et activer le chauffage en mode « à air pulsé » pendant 15 min. environ pour la sécher.

LAVAGE DE L'APPAREIL NIVEAU 3

Voir "Notice de programmation et nettoyage automatique du four".

FR

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.
Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

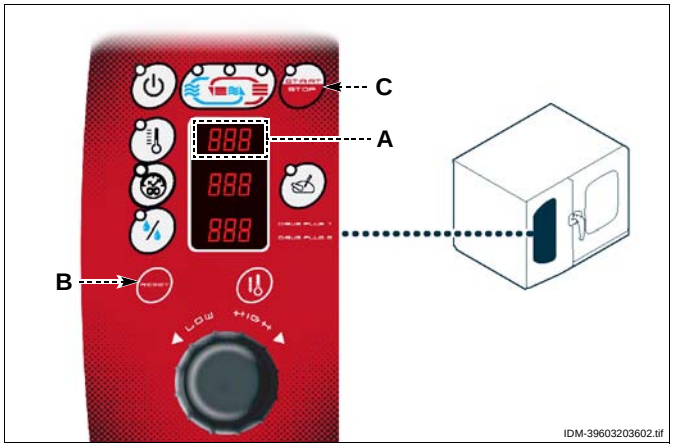
Inconvénient	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Fusible sauté.	Remplacer le fusible (voir p. 20).
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique).	Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif.
	Carte électronique endommagée.	Contacter le service assistance.
Le cycle de cuisson ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste.	Carte électronique du tableau de commandes endommagée.	Contacter le service assistance.
	Alarme activée.	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes".

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau « Signalisation des alarmes » reporté ci-dessous.
Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs **(A)**.

Important

Appuyer sur la touche (B) pour remettre à zéro l'alarme: le cycle de cuisson repart automatiquement, si cela ne se produit pas presser la touche « mise en marche » (C).



FR

Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir p. 20), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé.
H2O.	Il manque de l'eau à l'évacuation ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir p. 20), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur.
OPE	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four.	Ouvrir ou fermer la porte du four. Informer le service assistance si ce message ne disparaît pas.	Le cycle de cuisson ne part pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutée.
CLE	Indique qu'il faut nettoyer.	Nettoyer ***Si le four est prédisposé avec le système de lavage automatique, consulter le manuel approprié.***	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E02	La sonde à coeur n'est pas introduite dans l'aliment ou est en avarie.	Vérifier la position de la sonde à coeur ou avertir le service assistance en cas d'avarie.	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à coeur.
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie.	Avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur.
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement.	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur.
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E06	Intervention protections thermiques.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée.	Presser le bouton « Reset ».	Enlever et remettre la sonde sous vide avant de commencer le cycle de cuisson. Si nécessaire, appeler le service assistance
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques.	Le four résout le problème de façon autonome.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E11 E13 E14	La carte électronique est en panne.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E21	Le cycle de nettoyge s'est interrompu par manque de détergent.	Contrôler la position du tuyau et le niveau de détergent dans le récipient ; si nécessaire, ajouter du détergent et faire repartir le cycle de nettoyage	Si nécessaire, appeler le service assistance
E22	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de stérilisant.	Contrôler la position du tuyau et le niveau de stérilisant dans le récipient ; si nécessaire, ajouter du stérilisant et faire repartir le cycle de nettoyage	Si nécessaire, appeler le service assistance
E23	Le cycle de lavage s'est interrompu pendant la phase finale de stérilisation.	Presser le bouton « reset » et rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E30÷E38	La carte électronique est en panne	Presser le bouton « Reset ».	Si nécessaire, appeler le service assistance
E50-E51	La carte électronique est en panne	Presser le bouton « Reset ».	Si nécessaire, appeler le service assistance

FR

C139603407.fm

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

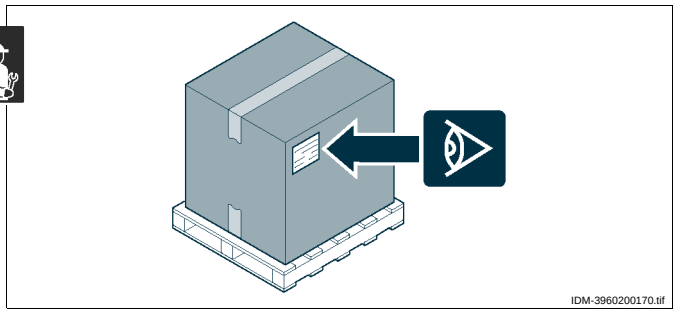
Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

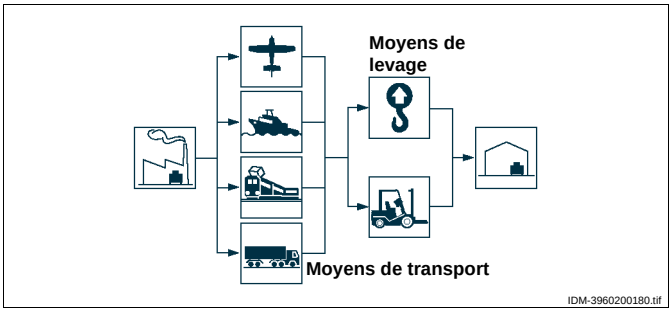
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.
Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.

TRANSPORT



Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents.
Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.

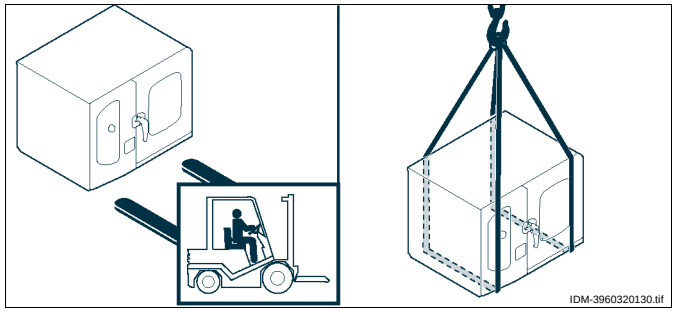


MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.



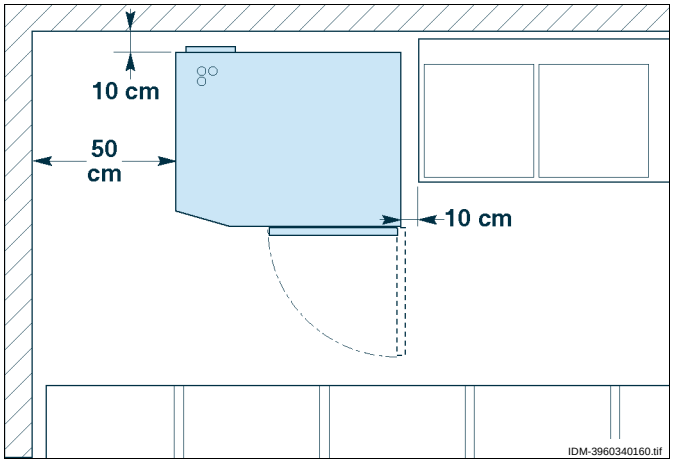
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles. La zone d'installation doit être équipée de tous les branchements et raccordements d'alimentation, ventilation, aspiration et d'évacuation des résidus de production, elle doit être bien éclairée et avoir toutes les conditions requises hygiéniques et sanitaires conformes aux lois en vigueur, pour éviter que les aliments soient contaminés. Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement. Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

Important

Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure.

Si le four est installé au milieu de la cuisine il faut laisser un espace de au moins 50 cm entre la partie derrière et les autres appareillage.



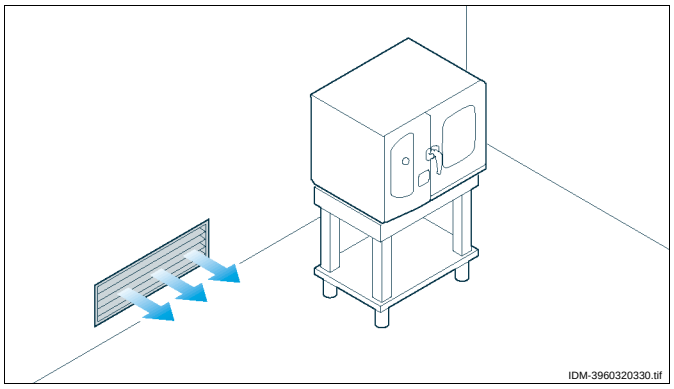
FR

C139603407.fm

VENTILATION DE LA PIÈCE

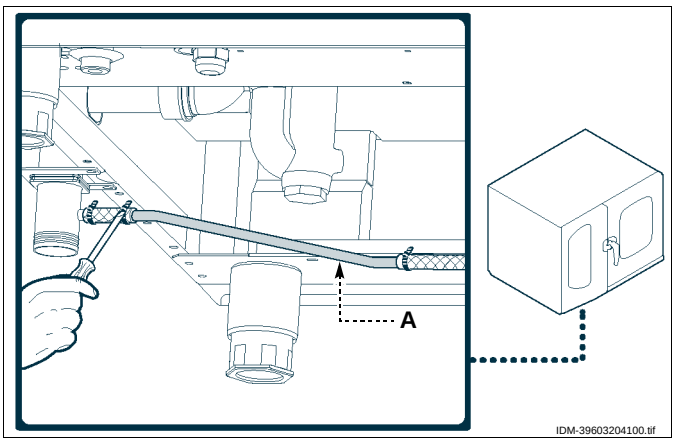
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



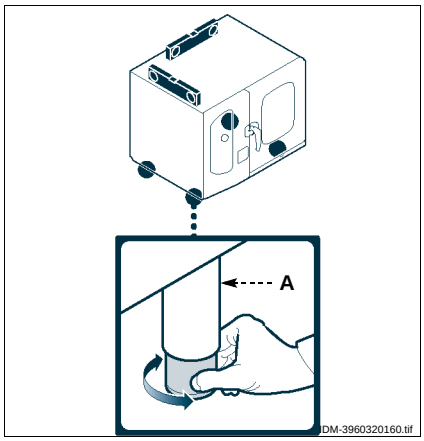
INSTALLATION DES PARTIES DÉMONTÉS

L'appareil est livré avec certains composants démontés; lors de l'installation, les monter. En particulier, monter le tuyau de vidange du bac **(A)**.



MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



RACCORDEMENT DE L'EAU

Attention

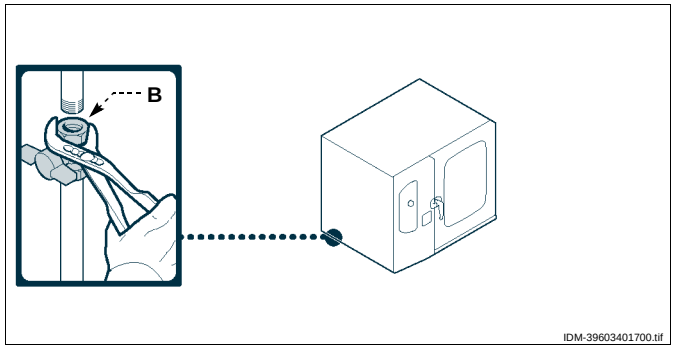
Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Branchement alimentation de l'eau

– Raccorder le tuyau de réseau avec celui de raccord à l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(B)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau.

Important

Le robinet (B), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).



Attention

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées, l'appareil pourrait s'endommager; il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de traitement de l'eau.

Description	Valeur
Pression	200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Consommation eau (l/h)	9 l/h (FM611) (**) 12 l/h (FM1011) (**)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200µS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d'ions métalliques	
Chlore	< 0,1 mg/l
Chlorures	< 30 mg/l
Sulfates	< 40 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Cuivre	< 0.05 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l

(*) Dans les appareils avec système de nettoyage automatique (Combistar autoclean), la pression hydraulique minimum est de 200 kPa.

(**) La valeur se réfère à la quantité d'eau nécessaire à la production de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Important

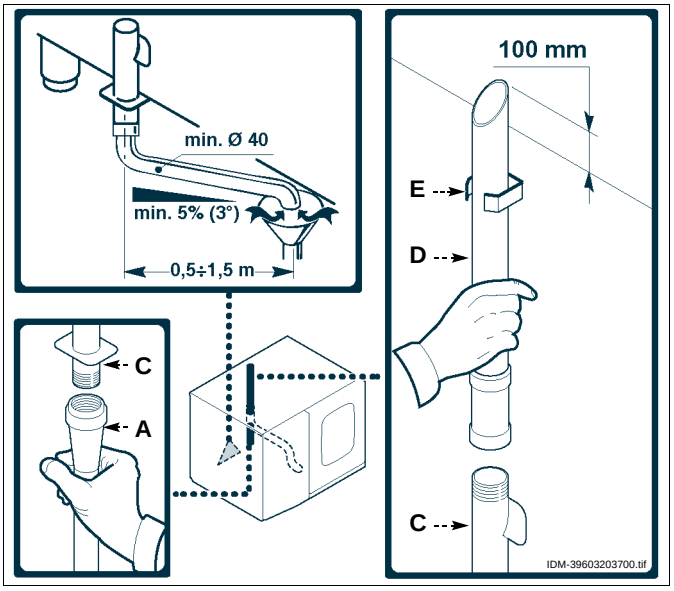
Seulement pour la Grande-Bretagne, se référer aussi aux indications reportées dans l'annexe (voir "Raccordement de l'eau (WRAS)")

FR

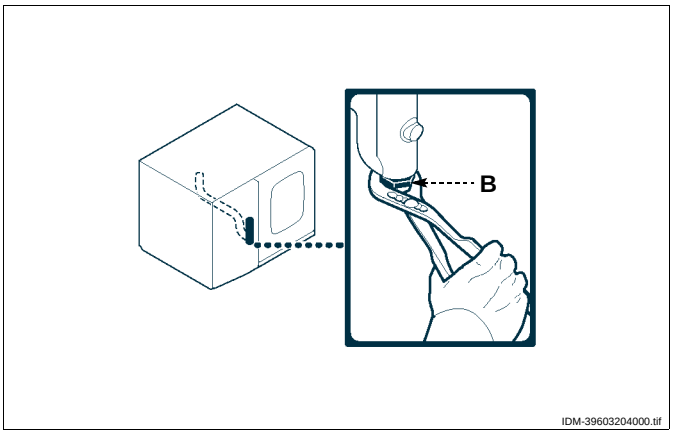
RACCORDEMENT VIDANGE DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Assembler le tuyau de réseau **(A)** et le tuyau **(C)** de raccord à l'appareil.
2- Assembler le tuyau d'évacuation **(D)** et le tuyau **(C)** de raccord à l'appareil et le fixer au support **(E)**.



Sur la tuyauterie de vidange de l'appareil, se trouve le bouchon (B) pour évacuer les détritus déposés.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

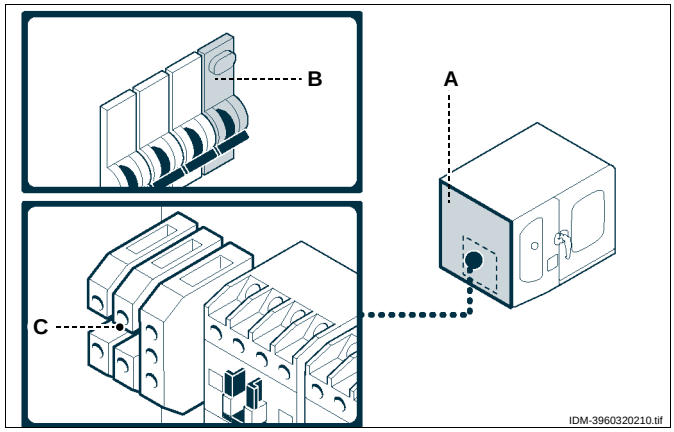
Attention

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N/PE commutable pour les modèles niveau 1-2, tandis que pour les modèles niveau 3 l'appareil peut être fourni à 400V/3N/PE ou à 230V/3/PE.

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1- Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur automatique sectionneur **(B)**, près de l'appareil, ayant les caractéristiques suivantes.
   – Déclencheur thermique (pour réglage voir le tableau page 3)
   – Déclencheur différentiel réglé à 30 mA
   – Classe B ou C (IEC 898)
2- Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(A)**.
3- Connecter l'interrupteur automatique sectionneur **(B)** au bornier **(C)** de l'appareil et au réseau électrique d'alimentation, en suivant les indications reportées sur le schéma électrique à la fin du manuel et en utilisant un câble ayant les caractéristiques suivantes.
   – Poids: Š du type H05RN-F (désignation 245 IEC 57)
   – Température d'utilisation: Š70°C.
4- L'opération étant terminée, remonter le panneau et revisser les vis.

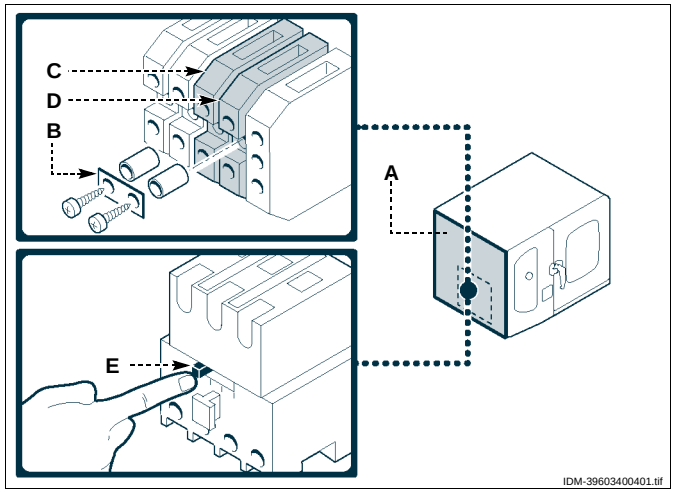


TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Les appareils pour les modèles E1-E2 sont fournis avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification). Seulement sur ces modèles on peut faire la transformation à 230V/3.

Pour cette opération, procéder comme suit.

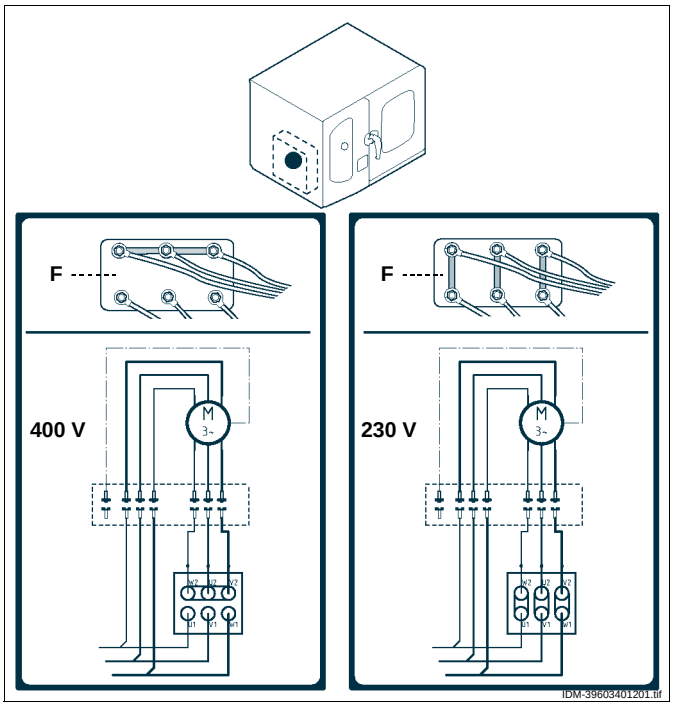
1- Désactiver l'alimentation électrique générale.
2- Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
3- Introduire le pont **(B)** pour raccorder électriquement les bornes **(C)**.
4- Agir sur le levier **(E)** pour tarer le disjoncteur à A.



FR

C1396034O7.fm

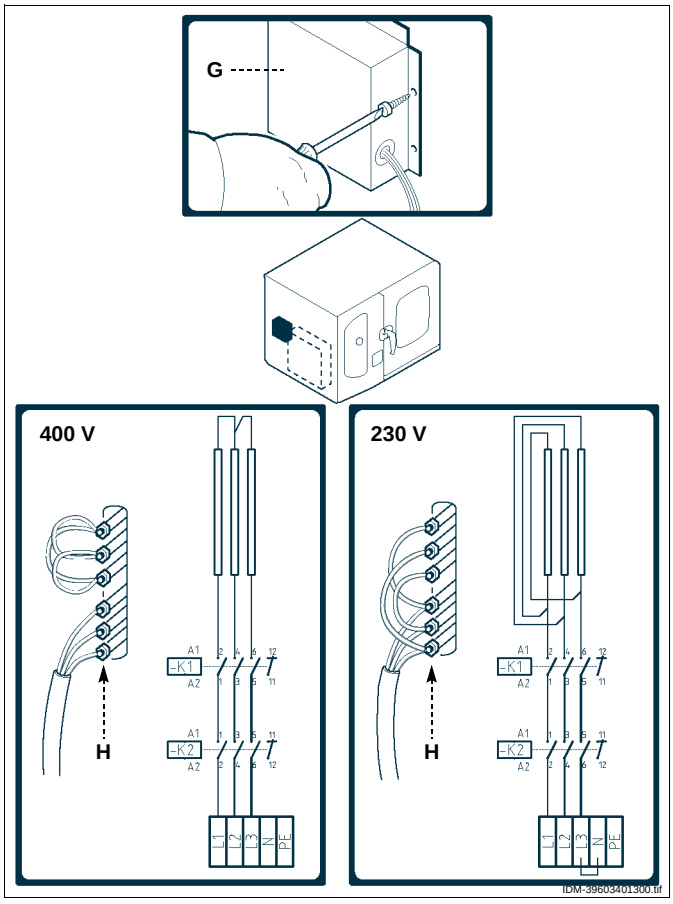
5- Modifier les raccordements au bornier **(F)** du moteur comme indiqué sur la figure.



6- Démonter le carter **(G)** et modifier les raccordements aux bornes des résistances **(H)** comme indiqué sur la figure.

7- Remonter le guard **(G)**.

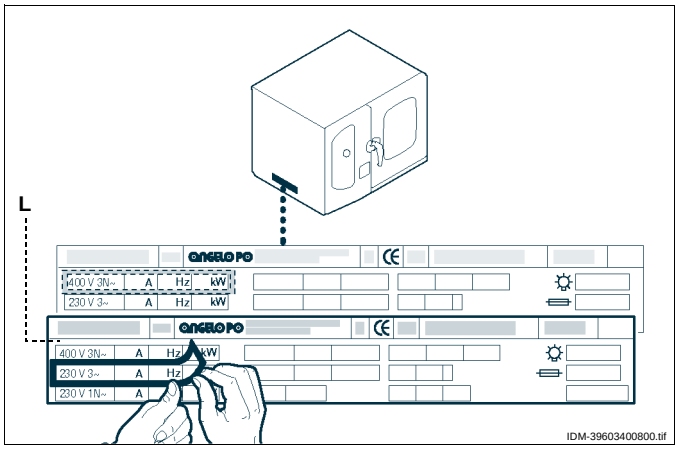
8- Remonter le panneau **(A)** et revisser les vis.



9- Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification **(L)** et mettre le nouveau avec la tension utilisée.

Important

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.



ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1- Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau et vérifier l'étanchéité du raccordement.

2- Agir sur l'interrupteur sectionneur pour vérifier le branchement électrique.

3- Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir p. 18).

4- Vérifier et, si nécessaire, régler la pression de l'eau (voir p. 20).

5- Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

6- Effectuer un cycle de cuisson à vide pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

FR

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

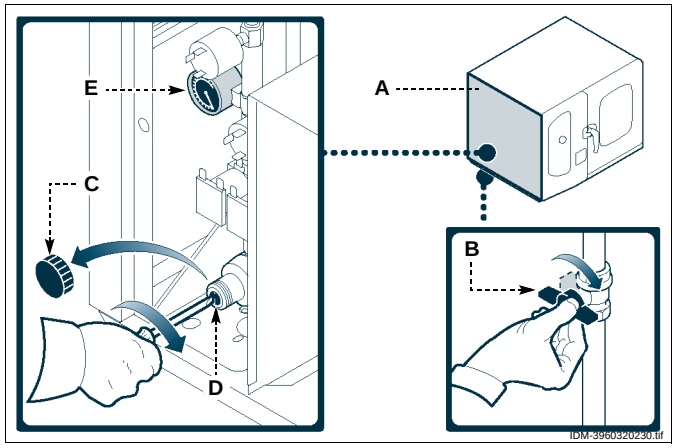
RÉGLAGE DE LA PRESSION DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(A)**.
2- Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau **(B)**.
3- Dévisser la bague **(C)**.
4- Agir sur la vis de réglage **(D)** et simultanément lire la valeur sur le manomètre **(E)** pour régler la pression de l'eau (1 bar).

Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.

5- Revisser la bague **(C)**.
6- Remonter le panneau **(A)** et revisser les vis.
7- Lorsque l'opération est terminée, refermer le robinet d'alimentation de l'eau **(B)**.



RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

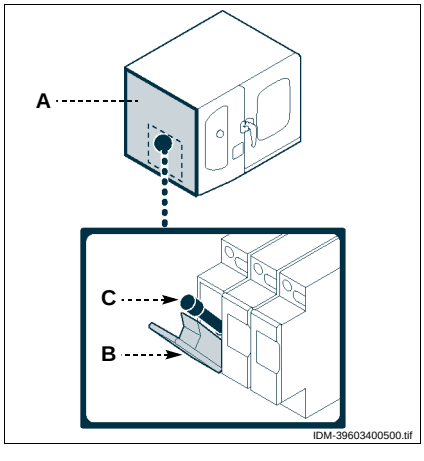
Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

FR

REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
2- Ouvrir le porte-fusible **(B)** et remplacer le fusible **(C)** endommagé.
3- Lorsque l'opération est terminée, remonter le porte-fusible et le panneau latéral.



REMPLACEMENT DE LA LAMPE

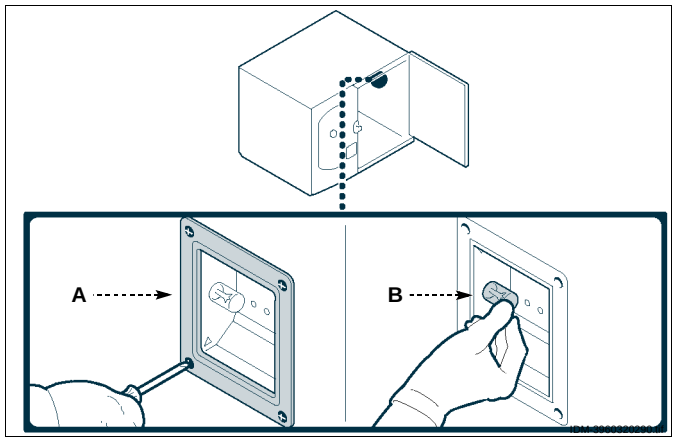
Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Dévisser les vis et démonter la protection de l'ampoule **(A)**.
2- Enlever et remplacer l'ampoule **(B)**.

Attention

Pour effectuer cette opération, éviter le contact direct avec l'ampoule et porter éventuellement des gants de protection.

3- Lorsque l'opération est terminée, remonter la protection de l'ampoule **(A)** et revisser les vis.



ELIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

ÍNDICE

	ref.	capítulos	pág
1ª PARTE	1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERA	2
	2	INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	3
	3	SEGURIDAD	4
	4	USO Y FUNCIONAMIENTO	5
	5	MANTENIMIENTO	10
	6	AVERÍAS	14
2ª PARTE	7	DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	16
	8	REGULACIONES	20
	9	SOSTITUCIÓN DE PIEZAS	20
		ANEXOS	I÷VIII

ÍNDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 3
Advertencias generales sobre seguridad, 4
Advertencias sobre seguridad relativas a impacto ambiental, 5
Advertencias sobre seguridad relativas a los equipos eléctricos, 4
Aire primario quemador de plano, regulación, 3
Asistencia, modalidad para requerir, 2
Averías, localización, 14

B Búsqueda de averías, 14

C Cambio del fusible, 20
Conexión al tubo de desagüe, 17
Conexión eléctrica, 18

D Datos técnicos, 3
Descripción de los mandos, 6
Descripción general del equipo, 3
Desembalaje y embalaje, 16
Desguace del equipo, 20
Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 16
Desplazamiento y elevación, 16
Dispositivos de seguridad, 3
Dotación de accesorios, 3

E Elevación y desplazamiento, 16
Embalaje y desembalaje, 16
Encendido y apagado del aparato, 9
Enlace agua, 17
Equipo y fabricante, identificación, 2
Equipo, descripción general, 3
Equipo, desguace, 20
Equipo, instalación del, 16
Equipo, período prolongado de inactividad del, 10
Equipo, prueba de funcionamiento, 19

F Fabricante y equipo, identificación, 2

I Identificación fabricante y equipo, 2
Informaciones previas, 2
Instalación del equipo, 16
Instalación piezas desmontadas, 17
Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 16

L Lavado aparato nivel 1, 12
Lavado aparato nivel 2, 13
Lavado aparato nivel 3, 13
Limpieza de la cámara de cocción, 11
Limpieza de la canaleta y cuba de recolección de los líquidos de condensación, 12

M Mandos, descripción, 6
Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 10
Modalidad para requerir asistencia, 2

N Nivelación, 17

O Objetivo del manual, 2

P Período prolongado de inactividad del equipo, 10
Precalentamiento automático, 9
Prueba de funcionamiento del equipo, 19
Puesta en marcha y detención del ciclo de cocción, 10

Q Quemador de plano, regulación aire primario, 3

R Recomendaciones de uso, 5
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 10
Recomendaciones para efectuar la limpieza, 10
Recomendaciones para efectuar la sustitución de las piezas, 20
Recomendaciones para efectuar las regulaciones, 20
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 16
Regulación de la presión del agua, 20
Regulaciones, recomendaciones para efectuar las, 20

S Seguridad, dispositivos de, 3
Señalizaciones de seguridad e información, 3
Sustitución de la bombilla, 20
Sustitución piezas, recomendaciones para efectuar la, 20

T Tabla de señalización de las alarmas, 14
Transformación alimentación eléctrica, 18
Transporte, 16

U Uso, recomendaciones de, 5

V Ventilación del ambiente, 16

ES

C139603407.fm

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2003 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italia) – El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.
Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

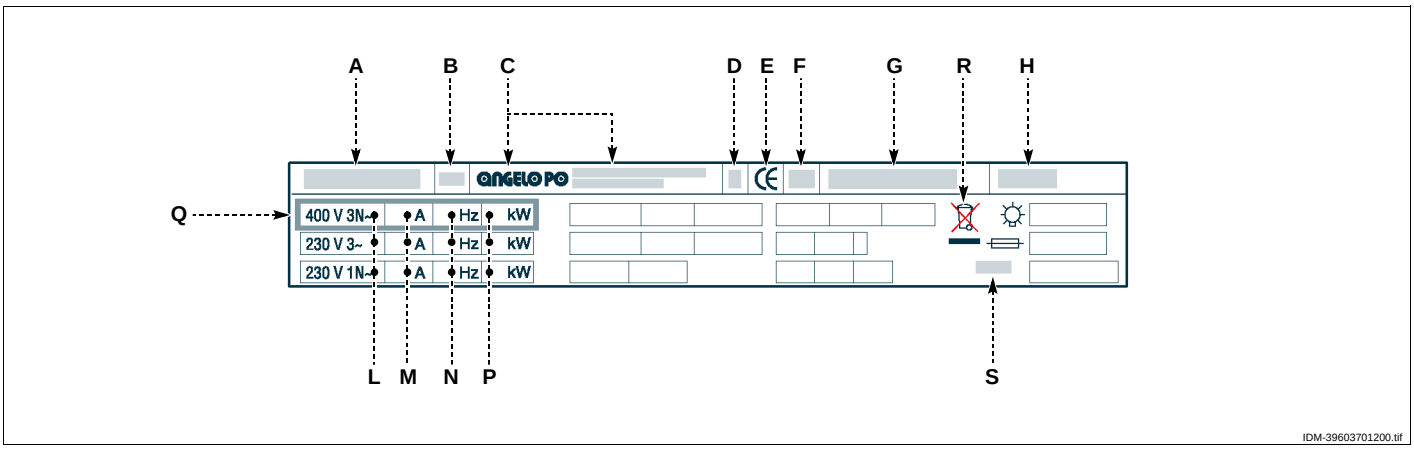
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.
A)Modelo del aparato
B)Tipo de personalización
C)Identificación fabricante
D)País de destino
E)Aprobación CE de conformidad
F)Año de fabricación
G)Número de matrícula
H)Grado de protección
L)Tensión (V)
M)Consumo (A)
N)Frecuencia (Hz)
P)Potencia declarada (kW)
Q)Indicador tensión de prueba
R)Símbolo RAEE
S)Fecha de fabricación

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

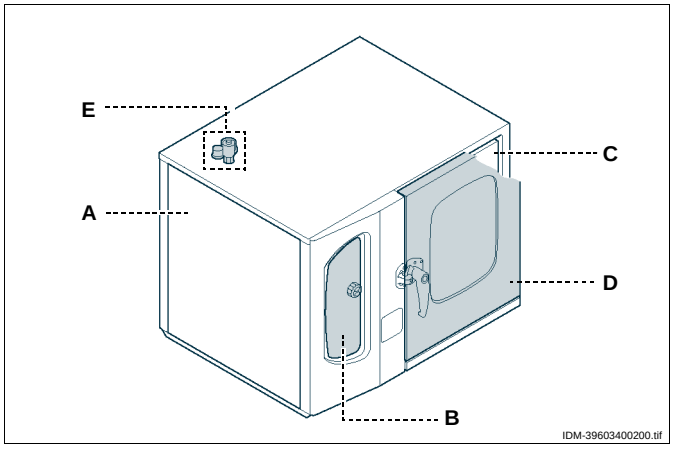


ES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

El horno, que de ahora en adelante llamaremos 'aparato', ha sido creado y construido para la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.
Las funciones del aparato están controladas por un panel de mandos electrónico que permite programar los distintos tipos de cocción (convección, vapor, mixta) y todas las funciones necesarias para que el tipo de cocción resulte más uniforme.

Órganos principales
A)Panel armario componentes eléctricos
B)Panel de mandos
C)Cámara de cocción
D)Puerta del horno
E)Tubos de salida del vapor



DATOS TÉCNICOS

Descripción	FM 6 1/1E1-2	FM 6 1/1E3
Dimensiones horno	976x770x(725+100) mm	976x770x(725+100) mm
Alimentación eléctrica	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Conmutaciones admisibles	230V3 50-60 Hz	-
Potencia nominal	9,2 Kw	9,2 Kw
Dimensiones abertura cámara	440x450 mm	440x450 mm
Dimensiones cámara	647,5x652,5x510 mm	647,5x652,5x510 mm
Número de bandejas	6	6
Dimensiones bandejas	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Corriente absorbida	15A (400V) 25A (230V)	15A (400V) 25A (230V)

Descripción	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Dimensiones horno	976x770x(940+100) mm	976x770x(940+100) mm
Alimentación eléctrica	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Conmutaciones admisibles	230V3 50-60 Hz	-
Potencia nominal	17 Kw	17 Kw
Dimensiones abertura cámara	440x665 mm	440x665 mm

Descripción	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Dimensiones cámara	647,5x652,5x725 mm	647,5x652,5x725 mm
Número de bandejas	10	10
Dimensiones bandejas	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Corriente absorbida	26A (400V) 43A (230V)	26A (400V) 43A (230V)

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

Precaución - advertencia
Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

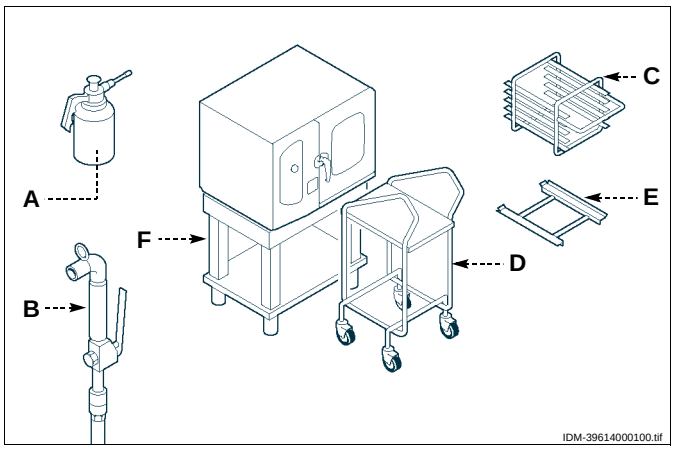
Para la posición de las señales aplicadas, véase el diagrama al final del manual.

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos.
– **Kit transformación tensión**: para adaptar el aparato al tipo de tensión a utilizar (sólo para modelos E1-E2).

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.
A)Pulverizador PND
B)Ducha de lavado LDL
C)Estructura portabadejas (paso 60/85)
D)Carro para estructura portabandejas
E)Guías para estructura portabandejas
F)Bastidor de apoyo
G)"Kit" instalación sobrepuesta
H)"Kit" bandejas de repostería
L)"Kit" ahumador
M)"Kit" pasteurizador



ES

C139603407.fm

ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.
– Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.
– Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.
– Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

– Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.
– Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
– Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
– Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.
– Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
– Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud. .
– En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.
– Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.
– No dirigir chorros de agua a presión hacia las partes externas e internas del aparato (excluida la cámara de cocción), a fin de no dañar sus componentes, especialmente aquellos eléctricos y electrónicos.
– No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.
– No colocar en las repisas del horno (que el operador no pueda controlar visualmente), bandejas con líquidos o alimentos que durante la cocción puedan licuarse, a fin de evitar riesgos de sufrir quemaduras al desplazar sucesivamente las bandejas.

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.
En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos.
– La temperatura ambiente no debe ser inferior a 5°C.
– La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
– El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
– El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
– Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
– Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, deberán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).

ES

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.
Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

– Emisiones en la atmósfera
– Descargas de líquidos
– Gestión de residuos
– Contaminación del suelo
– Uso de materias primas y de recursos naturales
– Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

– Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
– Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
– Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.
Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 2)

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.
Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

ES

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

1)Pulsador de encendido: sirve para activar y desactivar eléctricamente el aparato.
Piloto verde encendido: aparato desactivado
Piloto verde apagado: aparato en función

2) Pulsador de puesta en marcha y detención del ciclo cocción: Para accionar o detener el programa de cocción programado.
Piloto verde encendido (permanente): programa de cocción en pausa o listo para empezar
Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción
Piloto verde encendido (intermitente): programa de cocción en curso
Piloto verde apagado: aparato desactivado

3) Pulsador de cocción a vapor: sirve para seleccionar la cocción a vapor.
Piloto verde encendido: cocción a vapor seleccionada

4) Pulsador de cocción mixta: sirve para seleccionar la cocción mixta (convección + vapor).
Piloto verde encendido: cocción mixta seleccionada

5) Tecla cocción por convección: sirve para seleccionar la modalidad de cocción por convección (aire caliente forzado).
Piloto verde encendido: cocción por convección seleccionada

6) Pulsador programación temperatura
–Para programar la temperatura de cocción: pulsar una vez (el piloto verde comenzará a destellar) para programar la temperatura mediante el mando correspondiente **(10)**.
–Para modificar la temperatura durante la fase de cocción: pulsar una vez para visualizar en el indicador **(11)** el valor de la temperatura programada. Presionar el botón y operar con el mando**(10)** para modificar el valor programado.
–Permite modificar la unidad de medida de la temperatura, de grados Centígrados (°C) a grados Fahrenheit (°F).
Con el aparato apagado (testigo verde del botón **(1)** encendido) presionar el botón durante un lapso superior a 3 segundos y operar con el mando **(10)** para modificar la programación de la temperatura de °C a °F o viceversa.
Para confirmar la selección presionar nuevamente el botón o bien presionar el botón **(1)**.

7) Pulsador de programación del tiempo (Temporizador)
–Para programar el tiempo de cocción: pulsar una vez (el piloto verde comenzará a destellar) para programar el tiempo de cocción mediante el mando **(10)**. Presionar y mantener presionado el botón por unos 2 segundos para programar un tiempo de cocción "ilimitado"; en el display **(12)** aparece el mensaje 999 no modificable.
–Para modificar el tiempo durante la fase de cocción: pulsar una vez para visualizar el tiempo programado en el indicador **(12)**. Presionar el botón y operar con el mando(10) para modificar el valor programado.

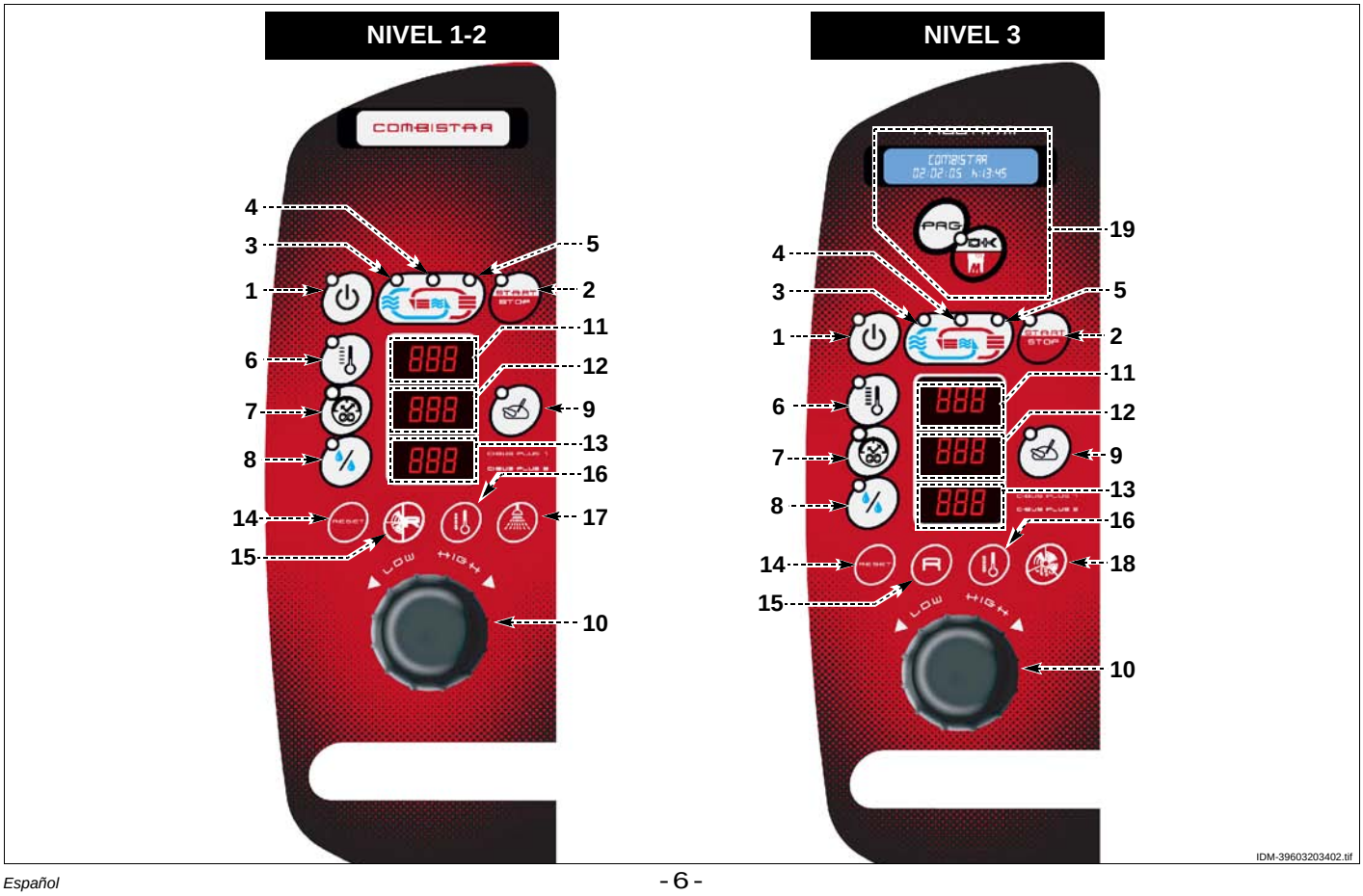
Esta función interrumpe el uso del pulsador "Programación de la temperatura sonda al corazón".

8) Tecla de programación porcentaje de humedad
–Permite programar el porcentaje de humedad en modalidad de cocción mixta (convección + vapor). Pulsar una vez el pulsador (el piloto verde comenzará a destellar) y programar el porcentaje de humedad con el mando **(10)**.
–Para modificar el porcentaje de humedad durante la fase de cocción: pulsar una vez para visualizar el valor de la humedad en el indicador **(13)**. Presionar el botón y operar con el mando **(10)** para modificar el valor programado.

Al programar el valor porcentual de humedad en 0%, en el display (13) aparece el mensaje "_._0" (sistema de cierre balanceado).

– Sirve para aumentar el porcentaje de humedad: al ejecutar cualquier fase de cocción, mantener presionada la tecla para introducir humedad en el horno.

En este caso se activará un aviso sonoro.



–Durante la fase de pausa cocción, en modalidad "cocción a vapor", permite obtener acceso a las funciones "CIBUS PLUS 1" y "CIBUS PLUS 2".
CIBUS PLUS 1: presionar la tecla (una vez) para programar la función "CIBUS PLUS 1" (92°C - 7 min.), cocción indicada para vegetales frescos (no congelados), delicados y/o de hoja ancha.
CIBUS PLUS 2: presionar la tecla (2 veces) para programar la función "CIBUS PLUS 2" (96°C - 16 min.), cocción indicada para vegetales frescos (no congelados), de fibra coriácea. Presionar una vez para retornar a la modalidad "CIBUS PLUS 1".

9) Botón de programación de la temperatura "sonda al corazón" o "sonda en vacío"

–Sirve para programar la temperatura de cocción interna del producto medida por la sonda (opcional en el nivel 1, de serie en el nivel 2-3): presionar una vez (el testigo verde centellea) para programar la temperatura mediante el mando **(10)**.

–Permite modificar la temperatura en fase de cocción interna del producto: presionar una vez para visualizar el valor de la temperatura en el monitor **(12).** Presionar el botón y operar con el mando **(10)** para modificar el valor programado.

Esta función interrumpe el uso del pulsador "Programación del tiempo".

10) Mando de control

–sirve para modificar los valores de las funciones seleccionadas (véanse los pulsadores **6, 7, 8, 9**). Girar el mando en sentido horario para aumentar el valor y en sentido antihorario para disminuirlo.

–Sirve para modificar los parámetros de programación cocción y lavado y los parámetros funcionales del aparato.

–Además, permite confirmar y almacenar: presionar el mando para confirmar y almacenar las programaciones seleccionadas y/o visualizadas en el monitor.

11) Monitor temperatura

–Permite visualizar el valor de la temperatura programada. Para visualizar la temperatura real en el interior del horno, mantener presionado el botón **(6)** durante aproximadamente 4 segundos.

–El valor que aparece en el display centellea en caso de que, al comenzar un ciclo de cocción, la temperatura en el interior del horno sea superior a la temperatura programada y/o en caso de que, durante la fase de precalentamiento automático, no se haya alcanzado la temperatura programada.

–En estado de pausa cocción, permite visualizar el número del programa de "regeneración" que puede seleccionarse (sólo para modelos de nivel 1-2).

12) Indicador del tiempo y "sonda al corazón"

Con el pulsador **(7)** (programación del tiempo) apretado:

–Durante la fase de pausa en la cocción, visualiza el valor del tiempo programado.

–Durante la fase de cocción, visualiza el tiempo que falta para que termine el ciclo de cocción.

Con el pulsador **(9)** (programación de la temperatura "sonda al corazón") apretado:

–Durante la fase de pausa en la cocción, visualiza el valor de la temperatura programada.

–Durante la fase de cocción, visualiza el valor de la temperatura detectada por la sonda.

13) Display porcentaje de humedad

–En modalidad de cocción mixta (convección + vapor) indica el valor del porcentaje de humedad programado.

–En modalidad de cocción a vapor indica cuál de las funciones ha sido programada (sólo en caso de haber programado la función CIBUS PLUS 1 o CIBUS PLUS 2).

14) Tecla de reset alarmas: permite reinicializar las señales acústicas y visuales de alarma.

15) Botón programas de "regeneración"

Nivel 1-2

–La tecla sirve para seleccionar los programas de regeneración estándar preprogramados.
Presionar la tecla (una vez) para visualizar en el display **(11)** el mensaje P01.
Presionar la tecla (2 veces) para visualizar en el display **(11)** el mensaje P02.
Presionar la tecla (3 veces) para visualizar en el display **(11)** el mensaje P03.
Presionar el botón (4 veces) para visualizar en el display **(11)** el mensaje P04.
Presionar el botón (5 veces) para visualizar en el display **(11)** el mensaje P05.
Presionar el botón (6 veces) para visualizar en el display **(11)** el mensaje P06.
Presionar el botón (7 veces) para visualizar en el display **(11)** el mensaje **OUT** y salir del programa.
Pulsar la tecla **(2)** para activar el programa seleccionado.

Tabla de programas de regeneración preprogramados

P01 - Programa de regeneración en plato: para carnes de poco espesor y pescado (precocido o crudo)	Precalentamiento automático 130 °C Fase 1 - Mixto / 110°C / Humedad 10% / 2' Fase 2 - Mixto / 120°C / Humedad 0% / 3' Fase 3 - Convección / 125 °C / 1'
P02 - Programa de regeneración en plato: para carnes de poco espesor y pescado de gran espesor	Precalentamiento automático 150 °C Fase 1 - Mixto / 130°C / Humedad 10% 3' Fase 2 - Mixto / 135°C / Humedad 0% / 3' Fase 3 - Convección / 140 °C / 1'
P03 - Programa de regeneración en plato: para carnes y pescado en general (aumentar el tiempo en fase 2 para pasta o rellenos)	Precalentamiento automático 150 °C Fase 1 - Mixto / 130°C / Humedad 10% / 2' Fase 2 - Mixto / 140°C / Humedad 0% / 5' Fase 3 - Convección / 140 °C / 3'
P04 - Programa de cocción: para asado magro de cerdo	Precalentamiento automático 120 °C Fase 1 - Vapor / 100 °C Fase 2 - Mixto / 140 °C / Humedad 60% / Temperatura final en corazón 57 ºC Fase 3 - Convección / 170 °C / Temperatura final en corazón 68 ºC
P05 - Programa de cocción: para pollo entero asado	Precalentamiento automático 205 °C Fase 1 - Convección / 185 °C Fase 2 - Convección / 215 °C Fase 3 - Convección / 240 °C / Temperatura final en corazón 72 ºC
P06 - Programa de cocción: para roastbeef	Precalentamiento automático 165 °C Fase 1 - Convección / 145 °C / Temperatura final en corazón 20 ºC Fase 2 - Convección / 105 °C / Temperatura final en corazón 42 ºC Fase 3 - Convección / 90 °C / Temperatura final en corazón 54 ºC

–La tecla sirve para modificar los programas de regeneración estándar preprogramados.
Presionar la tecla **(11)** para visualizar en el display el programa requerido.
Pulsar la tecla **(2)** para activar el programa seleccionado.

ES

C139603407.fm

Sólo después de haber activado el programa, mediante las teclas (6-7-8-9) y el mando (10) es posible modificar los valores programados para la fase corriente.

Durante la fase de cocción, mediante los botones **(3-4-5)** es posible modificar la modalidad de cocción.

Sólo durante el START (con cocción comenzada), presionar el botón para programar la velocidad intermitente del ventilador.

Nota: Las modificaciones programadas de esta manera permanecen activadas sólo para la cocción corriente; para almacenarlas de manera permanente, presionar durante al menos 3 segundos el botón de la modalidad de cocción (3-4-5) que se está utilizando.

Importante

Para restablecer las programaciones originales, con el aparato apagado (testigo verde tecla (1) encendido), mantener presionado la tecla (15) por al menos 3 segundos.

Nivel 3

–La tecla sirve para seleccionar y/o modificar los programas de regeneración estándar y de Banqueting preprogramados (Véase ""Manual de programación y lavado automático horno".).

16) Tecla de enfriamiento rápido: sirve para enfriar rápidamente la cámara de cocción con la puerta cerrada.

Presionar la tecla para visualizar en el display **(11)** el mensaje 100°C.

Presionar la tecla **(6)** y girar el mando **(10)** hasta seleccionar la temperatura de enfriamiento requerida.

Presionar la tecla **(2)** para activar el programa.

Al concluirse el ciclo, el aparato interrumpe su funcionamiento y se activa un avisador acústico.

Importante

No se sirva de esta función durante las fases de cocción (véase pág. 10).

Mando presente en los aparatos de nivel 1-2.

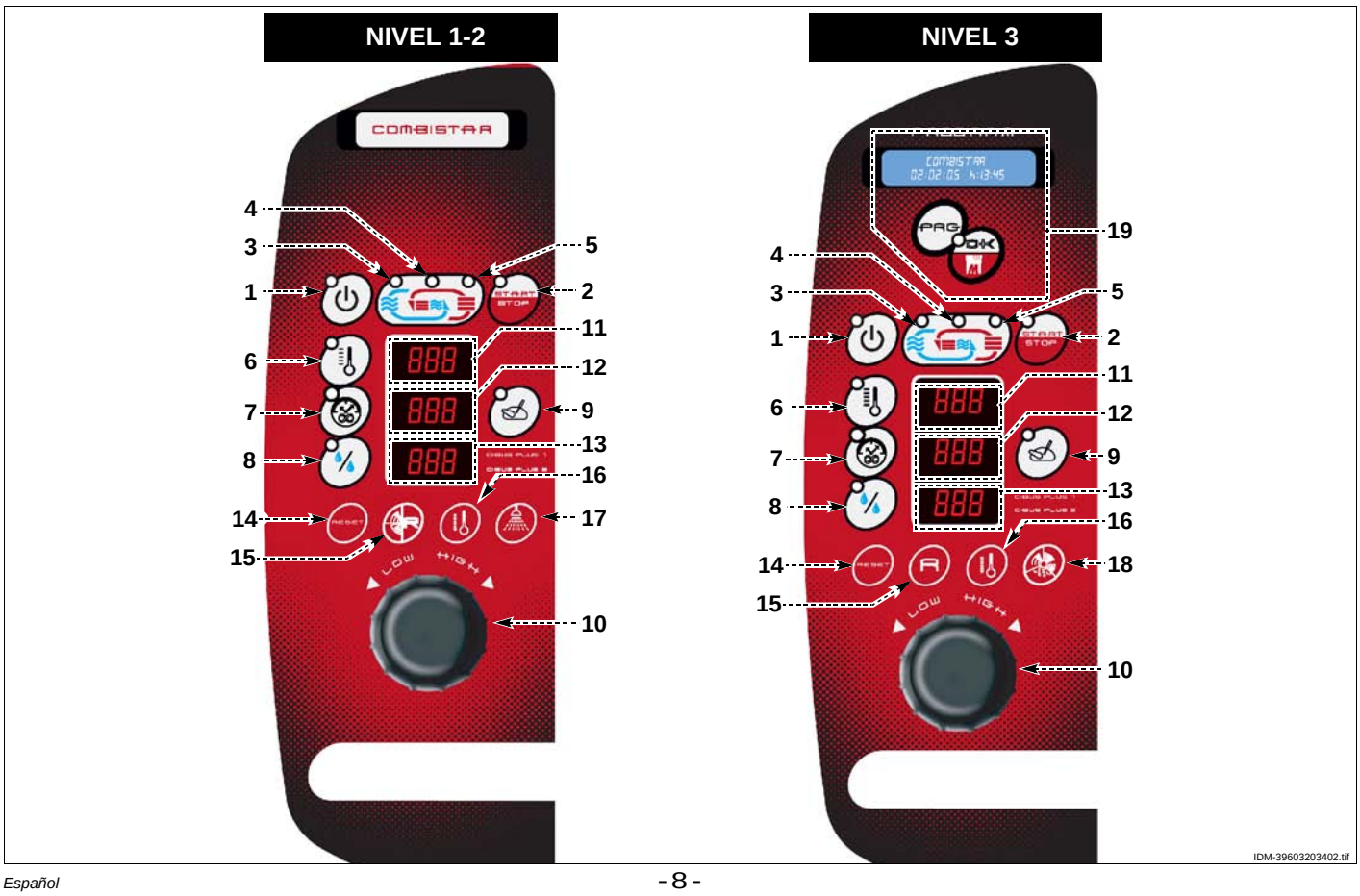
17) Pulsadores e indicadores: sirve para seleccionar los programas de cocción memorizados y para activarlos.

18) Botón velocidad del ventilador: permite programar la velocidad del ventilador en el interior de la cámara de cocción.

Mandos presentes en los equipos de nivel 3 (Véase ""Manual de programación y lavado automático horno".).

19) Botón de lavado semiautomático: permite seleccionar un lavado semiautomático.

Mandos presentes en los equipos de nivel 3 (Véase ""Manual de programación y lavado automático horno".).

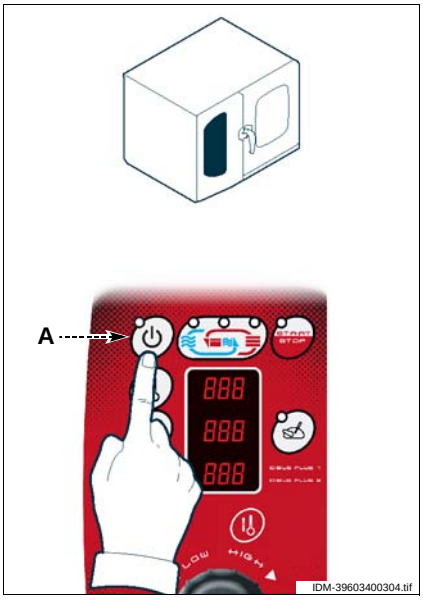


ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Encendido

1- Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.
2- Abrir la llave de alimentación del agua.
3- Pulsar el botón **(A)** para accionar el aparato.



Apagado

Importante

Apagar siempre el aparato cuando termine de usarlo.

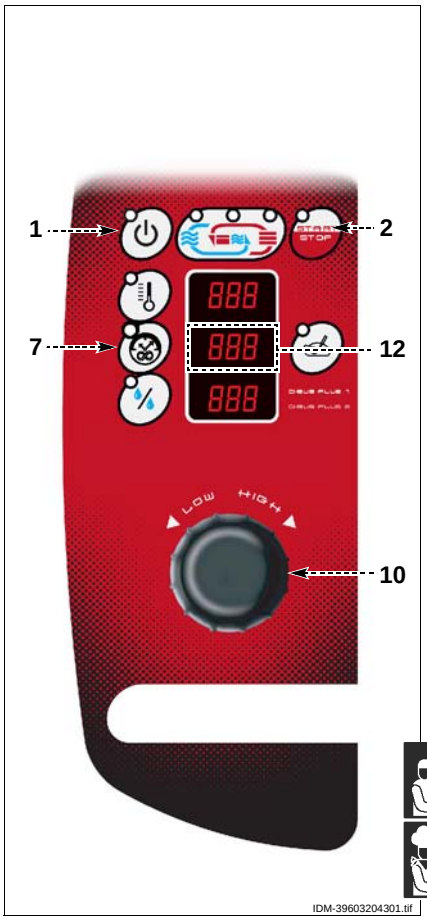
1- Pulsar el botón **(A)** para desactivar el aparato.
2- Cerrar la llave de alimentación del agua.
3- Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Importante

Con el fin de mejorar la cocción del producto, se recomienda efectuar el precalentamiento con el horno vacío.

1- Pulsar el botón **(2)** para accionar el aparato. El aparato ejecuta automáticamente una fase de precalentamiento.
Al concluir el precalentamiento se activa un aviso sonoro; a continuación, es posible cargar el horno y cerrar la puerta. La cocción comenzará de modo automático.



Inhabilitación temporal: de esta manera es posible inhabilitar esta función sólo para la cocción corriente.

2- En estado de STOP (o de pausa cocción, con el testigo del botón **(2)** encendido con luz fija), presionar el botón **(2)** durante un lapso superior a un segundo.

Importante

El precalentamiento se inhabilita automáticamente incluso si ya se ha alcanzado la temperatura interna de la cámara de cocción necesaria para la modalidad de cocción programada.

Inhabilitación permanente: de esta manera es posible inhabilitar esta función de modo permanente.

3- Con el aparato desactivado (testigo la tecla **(1)** encendido y aquel de la tecla **(2)** apagado), mantener presionada la tecla **(7)** durante un lapso superior a 3 segundos (en el display **(12)** aparece el mensaje Prh-ON) y, mediante el mando **(10)**, programar la función en OFF.

4- Para confirmar la selección presionar nuevamente el botón **(7)** o bien presionar el botón **(1)**.

Importante

Para programar nuevamente el precalentamiento automático ejecutar la operación inversa y seleccionar ON.

Durante la inhabilitación permanente y en estado de STOP (o de pausa cocción, con el testigo del botón (2) encendido con luz fija), mantener presionado el botón (2) durante un lapso superior a un segundo; de esta manera se activa el precalentamiento únicamente para la cocción programada.

ES

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Puesta en marcha

1- Encender el aparato (véase pág. 9).

2- Pulsar uno de los botones **(3, 4, 5)** para programar el método de cocción deseado.

3- Pulsar el botón **(6)** y regular el mando **(10)** para programar la temperatura de cocción.

4- Presionar el botón **(7)** y operar con el mando **(10)** para programar el tiempo de cocción, o bien presionar el botón **(9)** y operar con el mando **(10)** para programar la temperatura de la "sonda al corazón" o de la "sonda en vacío".

5- En caso de cocción mixta, pulsar el botón **(8)** y regular el mando **(10)** para programar el porcentaje de humedad.

6- En caso de cocción a vapor presionar el pulsador **(8)** para programar la respectiva modalidad de cocción (CIBUS PLUS 1 o CIBUS PLUS 2).

7- Presionar el botón **(2)** para activar el ciclo de cocción.

Importante

Durante toda la ejecución del ciclo permanece encendida la luz en el interior de la cámara de cocción.

Detención

El ciclo de cocción se detendrá automáticamente al transcurrir el tiempo programado o bien cuando la "sonda al corazón" detecte la temperatura programada. Una vez concluido el ciclo de cocción, se activa una señal acústica y se apaga la luz en el interior de la cámara de cocción.

1- Pulsar el botón **(2)** o abrir la puerta para interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1- Cerrar la llave de alimentación del agua.
2- Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
3- Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
4- Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
5- Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
6- Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento se deberán activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la necesidad de informar adecuadamente al personal operativo y a aquél que se encuentra en las proximidades. En particular, será necesario cerrar el grifo de alimentación agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado para la seguridad y la incolumidad de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:
– La cuba de recolección de los líquidos de condensación (véase pág. 12)
– La cámara de cocción (véase pág. 11)
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 11)

Todos los años asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:
– Limpieza del filtro de entrada del agua (véase pág. 17)
– Limpieza de los tubos de salida (véase pág. 17)

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

ES

Tabla de productos para la limpieza

Descripción	Productos
Para lavar y aclarar	Agua potable a temperatura ambiente.
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo.
Productos detergentes aconsejados	Detergentes a base de: potasa cáustica máx al 5% sosa cáustica máx al 5%
Productos para eliminar olores desagradables	Productos abrillantadores a base de: ácido cítrico ácido acético

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

Precaución - advertencia

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.

1- Los productos detergentes deben manipularse siempre con máximo cuidado.
2- Rociar sólo pequeñas cantidades de detergente.
3- No rociar detergente sobre superficies demasiado calientes.
4- No rociar detergente sobre personas ni animales.
5- Aplicar las instrucciones indicadas en el envase y en la ficha técnica del detergente.
6- Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

7- Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
8- No utilizar chorros de agua a presión.
9- Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
10- Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
11- Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

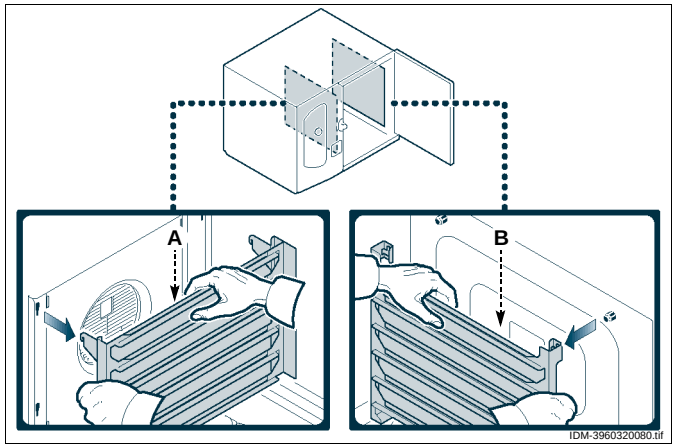
LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Precaución - advertencia

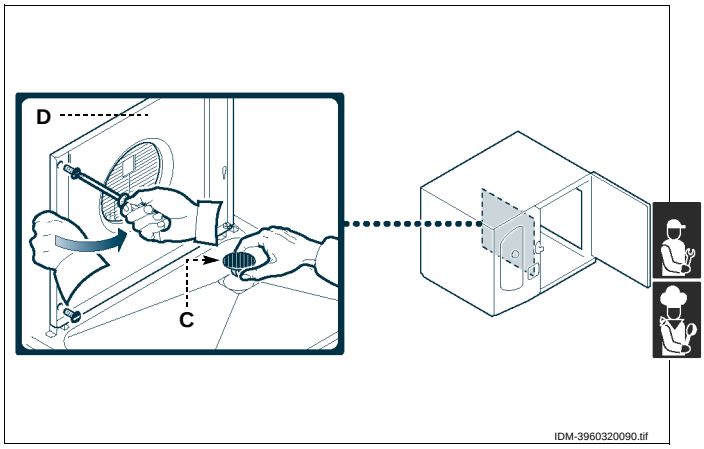
A cada cambio del método de cocción, limpiar con cuidado la cámara. Sírvase de los productos indicados en la tabla "Productos para la limpieza del aparato". No dirigir chorros de agua fría sobre el dispositivo de iluminación ni sobre el cristal de la puerta cuando la temperatura de la cámara supere los 150°C.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Dejar enfriar la cámara de cocción hasta una temperatura de aprox. 60°C.
2- Extraer del horno las estructuras portabandejas **(A-B)** y limpiarlas con cuidado.



3- Extraer y limpiar la rejilla filtro **(C)**.
4- Destornillar los tornillos para abrir el panel deflector **(D)**.



5- Humedecer con agua todas las partes de la cámara de cocción, el cambiador de calor y el ventilador.
Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "ducha de lavado".
6- Vaporizar el detergente para uso alimenticio sobre las paredes de la cámara de cocción, sobre el cambiador de calor y sobre el ventilador y déjelo actuar por unos 10-15 min
Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "pulverizador".
7- Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción, del cambiador de calor y del ventilador.
8- Aclarar y secar que el producto abrillantador actúe durante algunos minutos.
9- Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción.
10- Volver a enroscar los tornillos para cerrar el panel deflector **(D)**.
11- Volver a colocar las estructuras portabandejas **(A-B)** y la rejilla filtro **(C)**.

Precaución - advertencia

Una vez acabadas las operaciones de limpieza, llevar a cabo un ciclo de cocción en vacío por 15 min. con el método de cocción a "Vapor" y por otros 15 min. con el método por "Convección" a una temperatura de 150°C antes de volver a utilizar el aparato. En caso de períodos breves de inactividad, dejar la puerta del horno abierta.

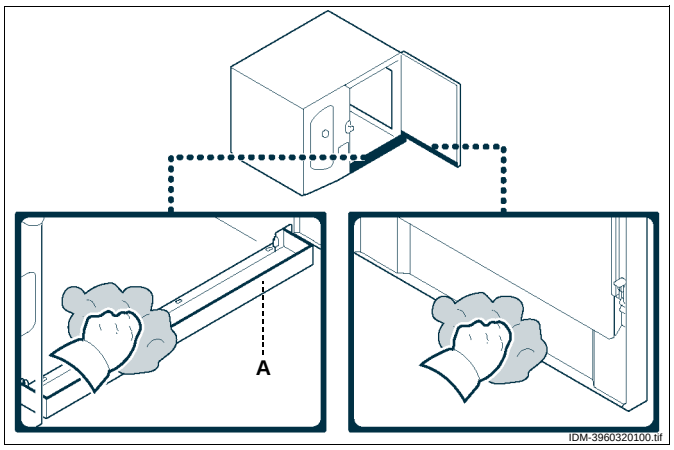
ES

LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Limpiar la canaleta de recolección de los líquidos de condensación situada en la parte inferior de la puerta.

2- Limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación **(A)** y controlar que el orificio y el conducto de salida no estén tapados.



LAVADO APARATO NIVEL 1

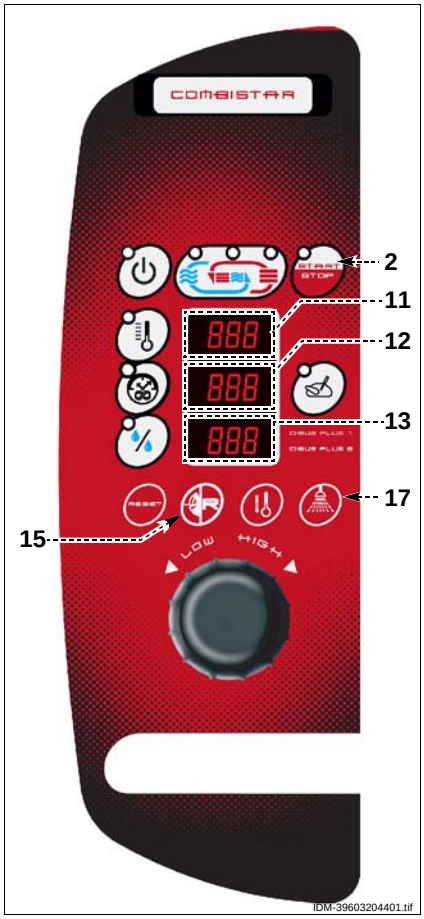
Precaución - advertencia

Cada vez que se modifique la modalidad de cocción será necesario limpiar cuidadosamente la cámara.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- En estado de STOP presionar el botón **(17)**, el testigo verde del botón **(2)** se enciende con luz fija.
En el display **(11)** aparece el mensaje **CLE**, en el display **(12)** el mensaje **Pr** y en el display **(13)** el mensaje **P01**.

2- Presionar la tecla **(2)**, el testigo verde la tecla **(2)** comienza a centellear, en el display **(11)** aparece el mensaje **CLE** y en el display **(12)** aparece el mensaje **32'** (tiempo total de lavado).



3- Al activarse el aviso sonoro (transcurridos aproximadamente 8 minutos desde el inicio del lavado) y una vez que en el monitor centellee el mensaje **CLE**, introducir el detergente en la cámara de cocción.

4- Abrir la puerta y rociar el detergente para uso alimenticio sobre todas las paredes de la cámara de cocción, sobre el intercambiador de calor y sobre el ventilador.

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "nebulizador" y del detergente suministrado por el fabricante.

Precaución - advertencia

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

5- Transcurridos unos 10 minutos desde la introducción del detergente se activa una señal acústica y el display **(11)** muestra **H2O**. Abrir la puerta, enjuagar manualmente la cámara de cocción y secarla.

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "ducha de lavado".

Importante

Antes de efectuar una cocción sucesiva, controlar que la cámara de cocción esté libre de residuos de productos detergentes. En caso contrario, enjuagar la cámara de cocción manualmente y con cuidado y, para secarla, activar el calentamiento en modalidad "convección" durante aproximadamente 15 min.

ES

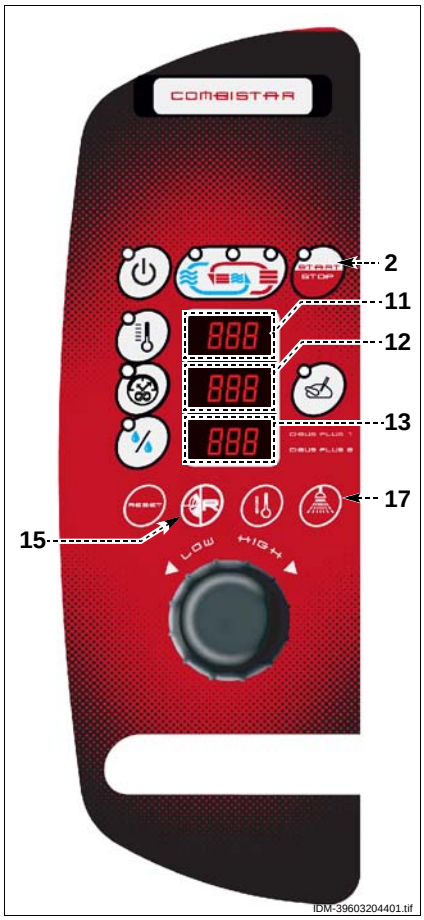
C139603407.fm

LAVADO APARATO NIVEL 2

Precaución - advertencia

Cada vez que se modifique la modalidad de cocción será necesario limpiar cuidadosamente la cámara.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.



1- En estado de STOP presionar el botón **(17)** el testigo verde del botón **(2)** se enciende con luz fija.
En el display **(11)** aparece el mensaje **CLE**, en el display **(12)** el mensaje Pr y en el display **(13)** el mensaje **P01**.

2- Presionar la tecla **(2)**, el testigo verde la tecla **(2)** comienza a centellear, en el display **(11)** aparece el mensaje **CLE** y en el display **(12)** aparece el mensaje **32'** (tiempo total de lavado).

3- Al activarse el aviso sonoro (transcurridos aproximadamente 8 minutos desde el inicio del lavado) y una vez que en el monitor centellee el mensaje CLE, introducir el detergente en la cámara de cocción.

4- Abrir la puerta y rociar el detergente para uso alimenticio sobre todas las paredes de la cámara de cocción, sobre el intercambiador de calor y sobre el ventilador.

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "nebulizador" y del detergente suministrado por el fabricante.

Precaución - advertencia

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

5- Cerrar nuevamente la puerta y esperar hasta que el horno finalice automáticamente el programa de lavado, enjuague e higienización térmica final. Al concluir el lavado se activa una señal acústica.

Importante

Antes de efectuar una cocción sucesiva, controlar que la cámara de cocción esté libre de residuos de productos detergentes. En caso contrario, enjuagar la cámara de cocción manualmente y con cuidado y, para secarla, activar el calentamiento en modalidad "convección" durante aproximadamente 15 min.

LAVADO APARATO NIVEL 3

Véase ""Manual de programación y lavado automático horno".

ES

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

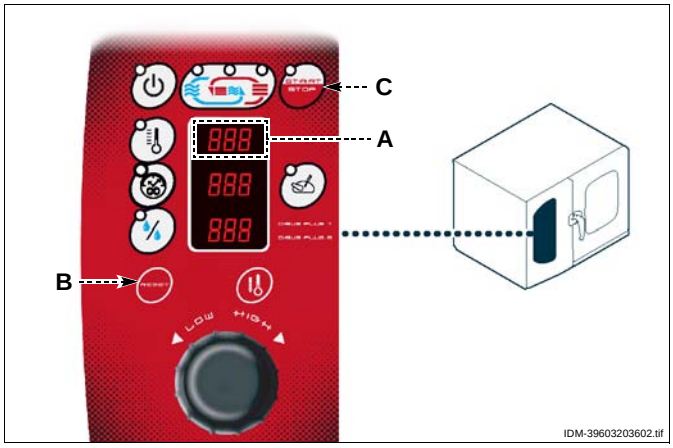
Inconveniente	Causa	Remedio
El aparato no se enciende.	Fusible "activado".	Cambie el fusible (véase pág. 20).
	Activación de un dispositivo de seguridad o protección (termostato de seguridad o relé térmico).	Pulsar el botón de reposición del dispositivo
	Tarjeta electrónica averiada.	Contactar el servicio de asistencia.
El ciclo de cocción no se pone en marcha o se detiene repentinamente.	Tarjeta electrónica del panel de mandos averiada.	Contactar el servicio de asistencia.
	Alarma activada.	Consulte la tabla de "Señalización de las alarmas".

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

En caso de que el problema o el inconveniente no esté mencionado entre las anomalías de la tabla anterior, consultar la tabla de "Señalización de las alarmas" que se detalla a continuación.
Dichas informaciones sirven para que el usuario logre identificar las señales de alarma que se visualizan en el indicador **(A)**.

Importante

Pulsar el botón (B) para reponer la alarma y el ciclo de cocción se pondrá en función automáticamente; en caso de que no se verifique esta condición, pulsar el botón de puesta en marcha (C).



ES

C139603407.fm

Alarma	Inconveniente	Solución	Notas
H2O	Falta agua en la cámara o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red o regular la presión (véase pág. 20); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción por convección.
H2O.	Falta agua en la descarga o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red o regular la presión (véase pág. 20); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección.
OPE	Solicitud de abertura o cierre de la puerta del horno.	Abrir o cerrar la puerta del horno. Recurrir al servicio de asistencia en caso de que el mensaje no se borre.	El ciclo de cocción no se pondrá en marcha hasta que no se efectúe la operación solicitada.
CLE	Indica que es necesario llevar a cabo las operaciones de limpieza.	Limpiar el aparato. **Si el horno dispone del sistema de lavado automático, consultar el folleto de instrucciones correspondiente.**	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E01	La sonda de la cámara de cocción está averiada o conectada de forma incorrecta.	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E02	La sonda al corazón del producto no está colocada dentro de la comida o está rota.	Controlar la posición de la sonda al corazón del producto o ponerse en contacto con el servicio de asistencia en caso de avería.	No pueden llevarse a cabo ciclos de cocción con la sonda al corazón del producto.
E03	La sonda de salida del vapor presenta alguna avería.	Recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E04	La válvula motorizada no está posicionada correctamente.	Repetir la operación de encendido del horno y si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia.	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E05	Avería en la sonda del termostato de seguridad.	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E06	Activación de las protecciones térmicas.	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E08	La sonda en vacío (accesorio opcional) está averiada o conectada de forma incorrecta.	Presionar el botón de "Reset".	Antes de iniciar el ciclo de cocción, desconectar y conectar nuevamente la sonda en vacío. Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E10	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos.	El horno resuelve de forma autónoma el problema.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E11 E13 E14	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica.	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E21	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de detergente.	Controlar la posición del tubo y el nivel del detergente en el recipiente; en caso de ser necesario, rellenar y reanudar el ciclo de lavado.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E22	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de sanificante.	Controlar la posición del tubo y el nivel del sanificante en el recipiente; en caso de ser necesario, rellenar y reanudar el ciclo de lavado.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E23	El ciclo de lavado se ha interrumpido durante la fase final de higienización.	Presionar el botón de Reset y enjuagar manualmente y con cuidado la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E30÷E38	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Presionar el botón de "Reset".	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E50-E51	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Presionar el botón de "Reset".	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia

ES

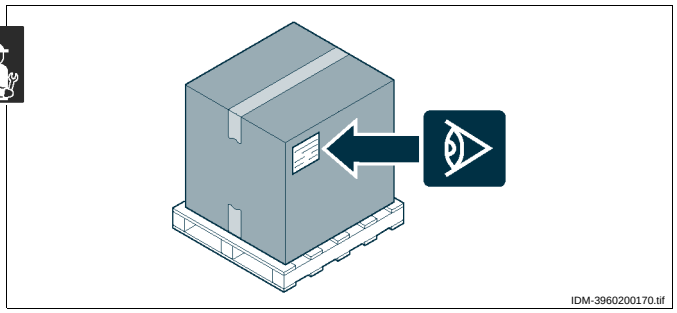
RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

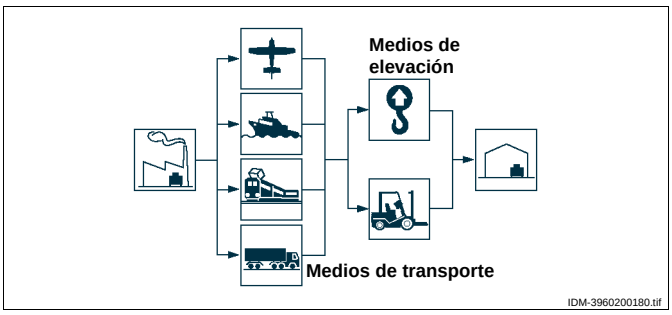
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado. A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



IDM-3960200180.tif

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

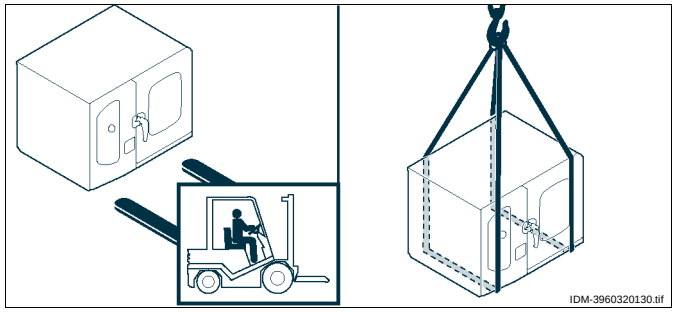
El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcio-

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

Importante

Al introducir la carretilla elevadora, prestar atención en los tubos de alimentación y descarga.


IDM-3960320130.tif

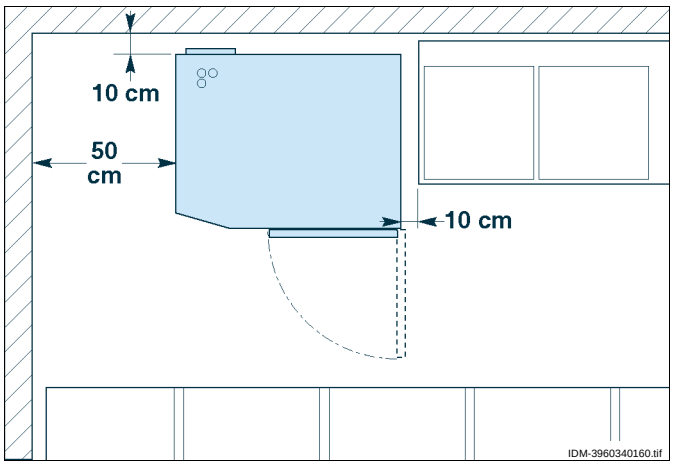
INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción. La zona de instalación deberá equiparse con todas las conexiones de alimentación, ventilación, aspiración y evacuación de los residuos de producción, deberá estar oportunamente iluminada y poseer todos los requisitos higiénicos y sanitarios conformes con las leyes en vigor a fin de evitar peligrosas contaminaciones de los alimentos. Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

Importante

Instalar el aparato sobre una base de apoyo (disponible bajo pedido) y colocarla de acuerdo con las indicaciones de la figura.

Si la instalación del horno es en el centro del local es necesario dejar un espacio mínimo de 50 cms. entre la parte trasera del horno y otros aparatos.



IDM-3960340160.tif

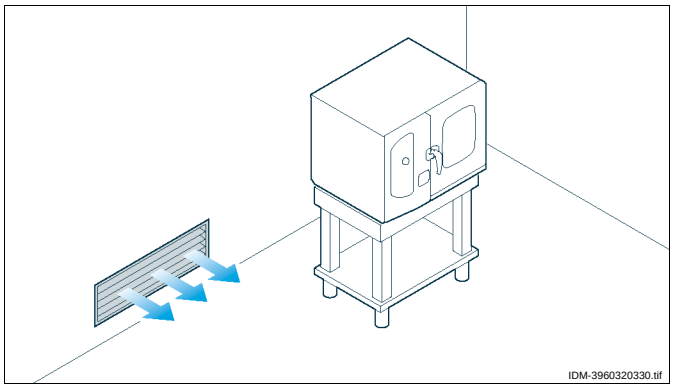
ES

namiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.

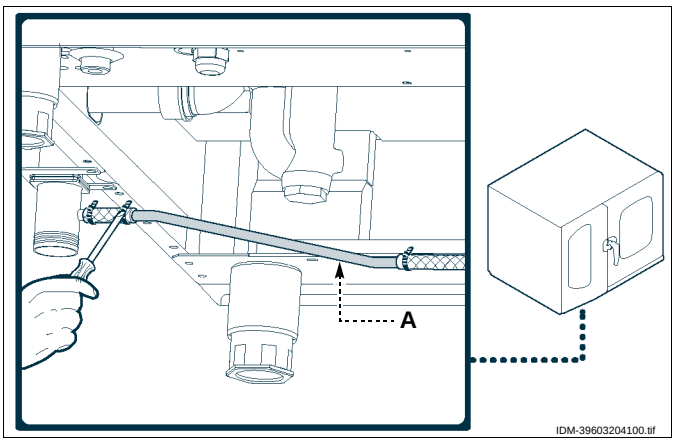
INSTALACIÓN PIEZAS DESMONTADAS

El aparato se suele entregar con algunos componentes desmontados; durante las etapas de instalación proceda a instalar

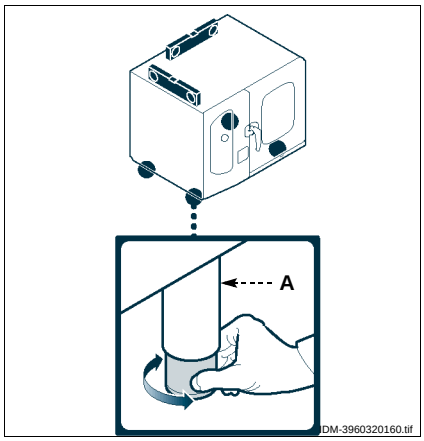


dichas piezas. Específicamente, se deberá montar el tubo de descarga cubeta **(A)**.

NIVELACIÓN



Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



ENLACE AGUA

Precaución - advertencia

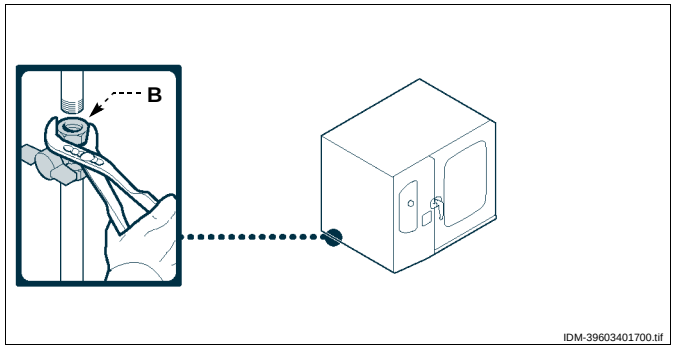
Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Conexión a la red de alimentación del agua

– Conectar el tubo de la red de alimentación con el tubo de empalme del aparato, colocando entre medio una llave de paso **(B)** para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua.

Importante

El grifo (B), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).



Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore. De todas formas se aconseja el uso de un dispositivo de purificación de las aguas.

Descripción	Valor
Presión	200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Consumo agua (l/h)	9 l/h (FM611) (**) 12 l/h (FM1011) (**)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200µS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloro	< 0,1 mg/l
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l

(*) En los aparatos con sistema de lavado automático (Combistar autoclean), la presión hidráulica mínima es de 250 kPa.
(**) El valor corresponde a la cantidad de agua necesaria para la producción de vapor en el interior de la cámara de cocción.

Importante

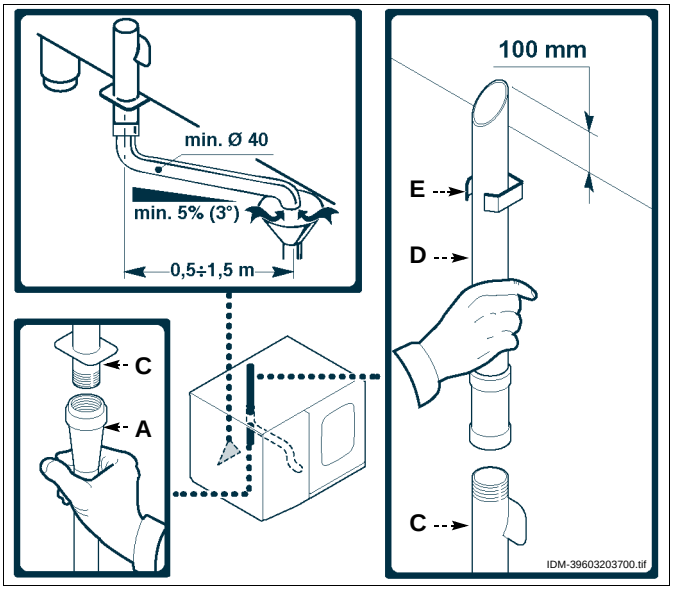
Sólo para Gran Bretaña: obsérvense también las instrucciones indicadas en el anexo (véase "Enlace agua (WRAS)")

ES

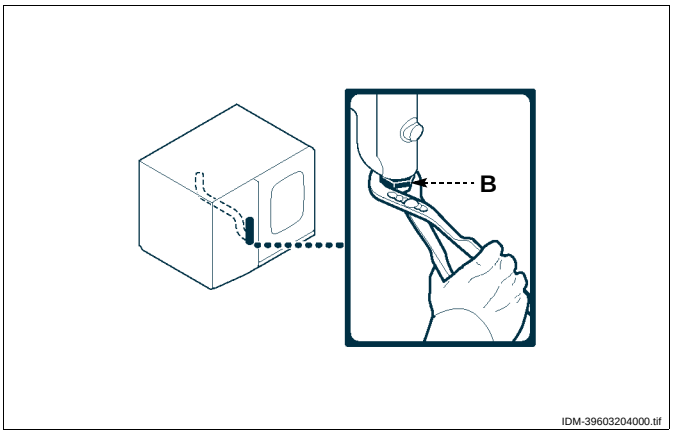
CONEXIÓN AL TUBO DE DESAGÜE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Conectar el tubo de red **(A)** con el tubo **(C)** de empalme del aparato.
2- Conectar el tubo respiradero **(D)** con el tubo **(C)** de empalme del aparato y fijarlo al soporte **(E)**.



El tubo de desagüe del aparato dispone de un tapón (B) que permite descargar los residuos depositados.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

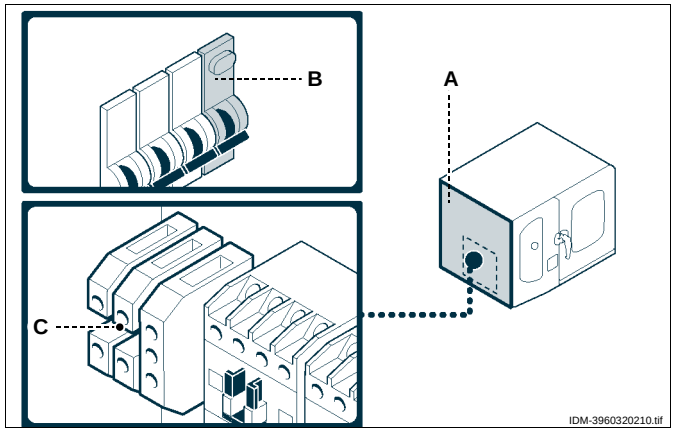
Precaución - advertencia

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N/PE conmutable en los modelos nivel 1-2, mientras que en los modelos nivel 3 el aparato puede suministrarse para 400V/3N/PE o bien para 230V/3/PE.

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1- De no estar presente, instalar cerca del aparato un interruptor automático aislador **(B)** que presente las siguientes características.
   – Desenganchador térmico (para regulación véase tabla de pág. 3)
   – Desenganchador diferencial regulado a 30 mA
   – Categoría B o C (IEC 898)
2- Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
3- Conectar el interruptor automático de palanca **(B)** al tablero de bornes **(C)** del aparato y a la red eléctrica de alimentación, según las indicaciones mencionadas en el esquema eléctrico ilustrado al final del manual, utilizando un cable que presente las siguientes características.
   – Peso: Š del tipo H05RN-F (designación 245 IEC 57)
   – Temperatura de empleo: Š70°C.
4- Volver a montar el panel y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.

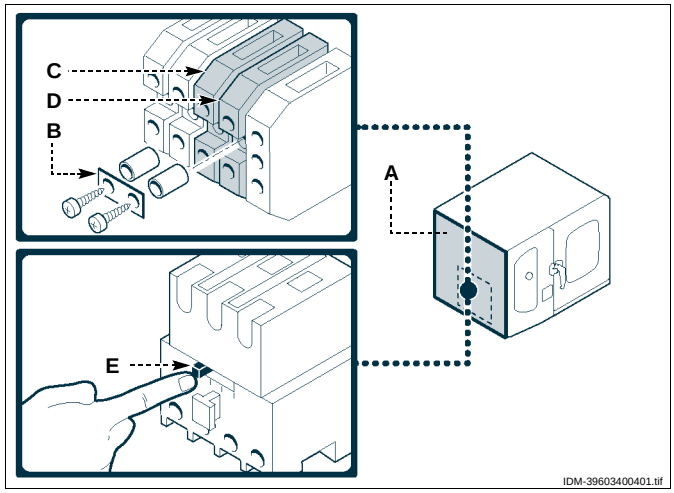


TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Los aparatos para modelos E1-E2 se suministran con tensión de funcionamiento de 400V/3N (señalada en el adhesivo aplicado en la placa de identificación); sólo en estos modelos es posible efectuar la transformación para 230V/3.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

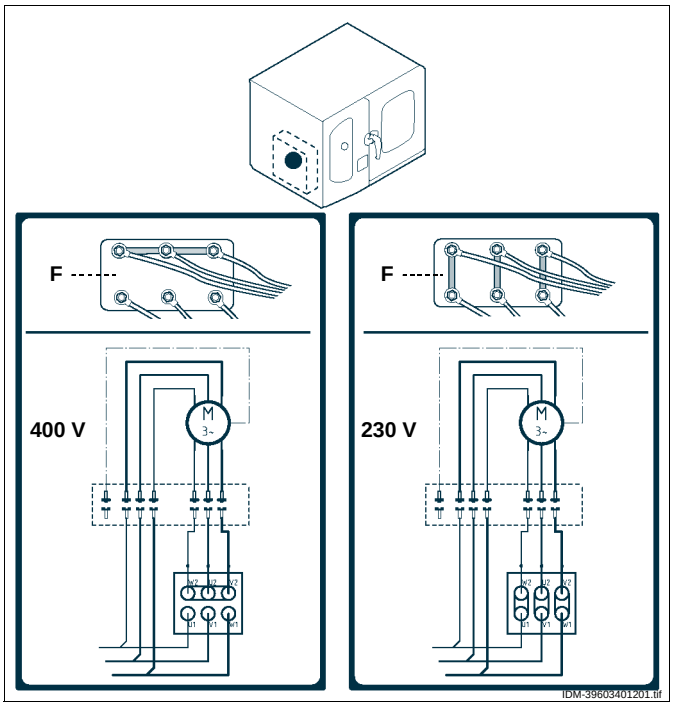
1- Desconectar la alimentación eléctrica general.
2- Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
3- Colocar el puente **(B)** para conectar eléctricamente los bornes **(C)**.
4- Con la palanca **(E)**, regular el dispositivo de protección motor en 2,8 A.



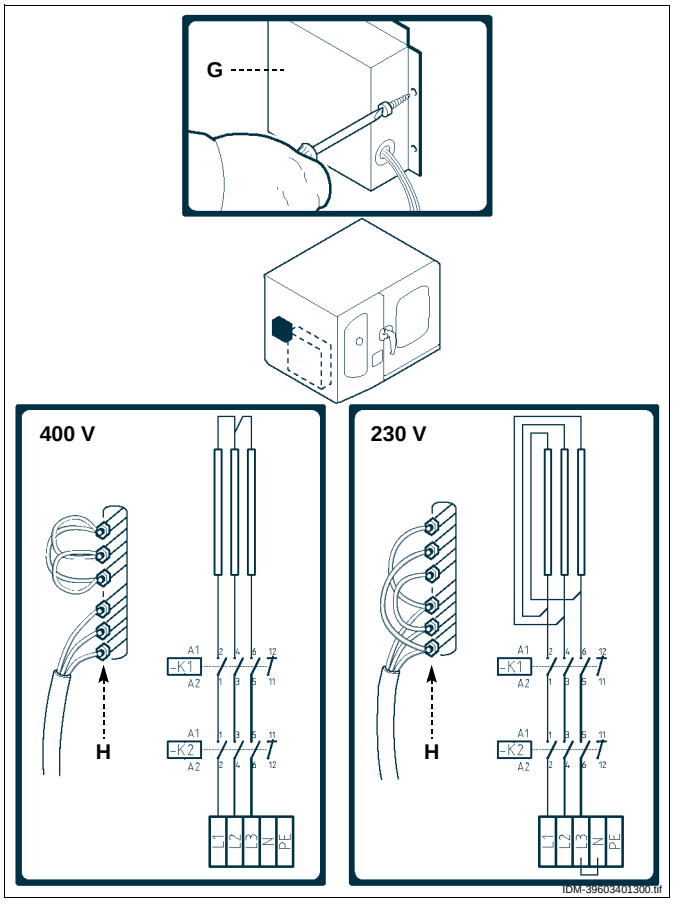
ES

C139603407.fm

5- Modificar las conexiones del motor en la bornera **(F)** procediendo de la manera ilustrada en la figura.



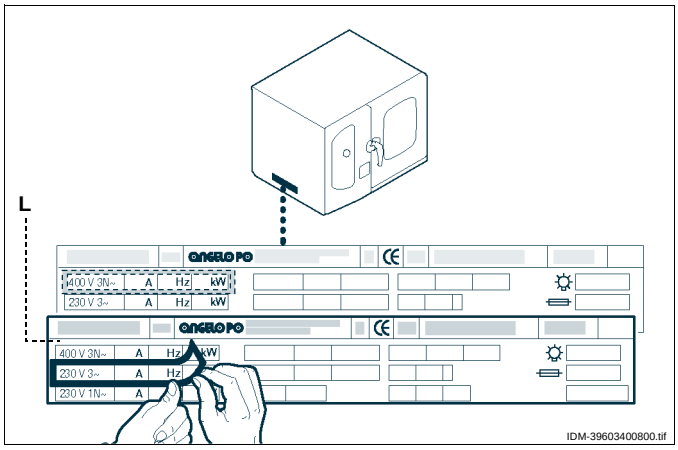
6- Retirar el cárter **(G)** y modificar las conexiones en los terminales de las resistencias **(H)** de la manera ilustrada en la figura.
7- Volver a montar el cárter **(G)**.
8- Volver a colocar el panel **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos.



9- Retirar el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación **(L)** y aplicar el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.

Importante

Una vez concluida la intervención controlar que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.



PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Abrir la llave de alimentación del agua y controlar la estanqueidad de la conexión.
2- regular el interruptor aislador para controlar la conexión eléctrica.
3- verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato y, si es necesario, llevar a cabo la transformación (véase pág. 18).
4- Controlar y, si fuese necesario, regular la presión del agua (véase pág. 20).
5- Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
6- Llevar a cabo un ciclo de cocción en vacío para controlar el correcto funcionamiento del aparato.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

ES

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

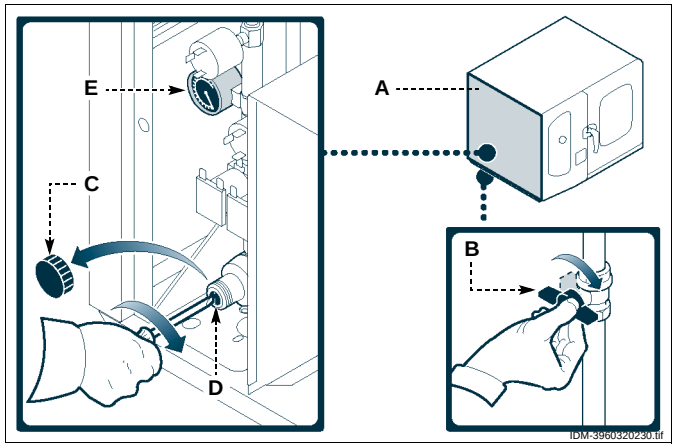
REGULACIÓN DE LA PRESIÓN DEL AGUA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
2- Abrir la llave de alimentación del agua **(B)**.
3- Destornillar el casquillo **(C)**.
4- Sirviéndose del tornillo de regulación **(D)**, leer al mismo tiempo el valor en el manómetro **(E)** para regular la presión del agua (1 bar).

En caso de que la presión del agua sea insuficiente, instalar un dispositivo para aumentar la presión.

5- Volver a enroscar el casquillo **(C)**.
6- Volver a colocar el panel **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos.
7- Cerrar la llave de alimentación del agua **(B)** una vez terminada esta operación.



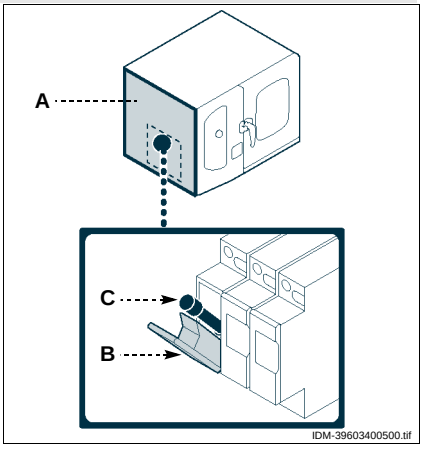
RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas. En caso de que sea necesario cambiar algún componente deteriorado, sírvase exclusivamente de recambios originales. Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales o de operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del constructor. Para solicitar componentes nuevos, observar las indicaciones mencionadas en el catálogo de recambios.

CAMBIO DEL FUSIBLE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
2- Extraer el portafusibles **(B)** y cambiar el fusible **(C)** deteriorado.
3- Volver a montar el portafusibles y el panel lateral una vez terminada la operación.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

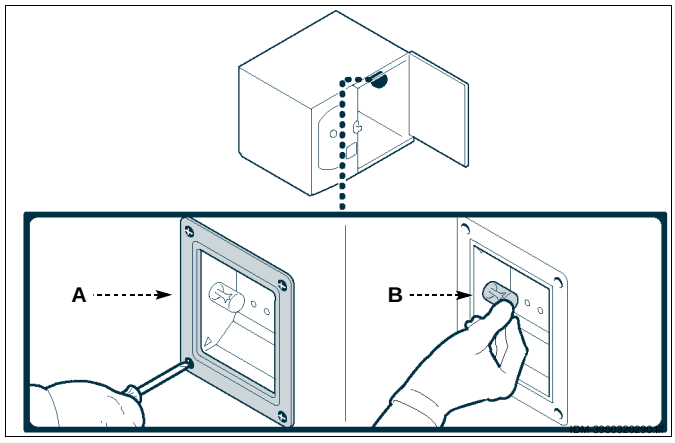
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Destornillar los tornillos y retirar el cubrelámparas **(A)**.
2- Retirar y cambiar la lámpara **(B)**.

Precaución - advertencia

Al efectuar esta operación será necesario evitar el contacto directo con la bombilla y, eventualmente, utilizar guantes de protección.

3- Volver a montar el cubrelámparas **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos una vez terminada la operación.



DESGUACE DEL EQUIPO

Importante

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

ES

C139603407.fm

ÍNDICE

	ref.	capítulo	pag.
1ª parte	1	INFORMAÇÕES GERAIS	2
	2	INFORMAÇÕES TÉCNICAS	3
	3	SEGURANÇA	4
	4	USO E FUNCIONAMENTO	5
	5	OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO	10
	6	PROBLEMAS	14
2ª parte	7	MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO	16
	8	REGULAÇÕES	20
	9	SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS	20
		ANEXOS	I÷VIII

ÍNDICE ANALÍTICO

A Acessórios a pedido, 3
Acessórios fornecidos de série, 3
Acessórios, fornecidos de série, 3
Advertências de segurança para o equipamento eléctrico, 4
Advertências de segurança relativas ao impacte ambiental, 5
Advertências gerais de segurança, 4
Água, ligação da, 17
Água, ligação da descarga de, 18
Água, regulação da pressão da, 20
Alarmes, tabela de sinalização de, 14
Aparelho, descrição geral, 3
Aparelho, identificação do fabricante e do, 2
Aparelho, instalação do, 16
Aparelho, teste do, 19
Assistência, como solicitar, 2

C Câmara de cozedura, limpeza da, 11
Canal e recipiente de recolha da condensação, limpeza, 12
Ciclo de cozedura, início e paragem do, 10
Comandos, descrição dos, 6
Como solicitar assistência, 2

D Dados técnicos, 3
Desactivação definitiva do aparelho, 20
Descarga de água, ligação da, 18
Descrição dos comandos, 6
Descrição geral do aparelho, 3
Desempacotamento e embalagem, 16
Dispositivos de segurança, 3

E Elevação e instalação, 16
Embalagem e desempacotamento, 16

F FaVbricante e aparelho, identificação, 2
Fusível, substituição do, 20

I Identificação do fabricante e do aparelho, 2
Início e paragem do ciclo de cozedura, 10
Instalação das partes desmontadas, 17
Instalação do aparelho, 16
Instalação e movimentação, recomendações para a, 16

L Lavagem do aparelho de nível 1, 12
Lavagem do aparelho de nível 2, 13
Lavagem do aparelho de nível 3, 13
Leitor, Recomendações para o, 2
Ligação da água, 17
Ligação da descarga de água, 18
Ligação eléctrica, 18
Ligar e desligar o aparelho, 9
Limpeza da câmara de cozedura, 11
Limpeza do canal e do recipiente de recolha da condensação, 12

M Manutenção, recomendações para a, 10
Movimentação e elevação, 16
Movimentação e instalação, recomendações para a, 16

N Nivelamento, 17

O Objectivo do manual, 2

P Paragem e início do ciclo de cozedura, 10
Período prolongado de inactividade do aparelho, 10
Pré-aquecimento automático, 9
Pressão da água, regulação da, 20
Problemas, solução de, 14

R Recipiente de recolha da condensação e canal, limpeza, 12
Recomendações para a limpeza, 10
Recomendações para a manutenção, 10
Recomendações para a movimentação e instalação, 16
Recomendações para a substituição de peças, 20
Recomendações para as regulações, 20
Recomendações para o leitor, 2
Recomendações para o uso, 5
Regulação da pressão da água, 20
Regulações, recomendações para as, 20

S Símbolos de segurança e informação, 3
Sinalização de alarmes, tabela de, 14
Solicitar assistência, como, 2
Solução de problemas, 14
Substituição da lâmpada, 20
Substituição de peças, recomendações para a, 20
Substituição do fusível, 20

T Tabela de sinalização de alarmes, 14
Teste do aparelho, 19
Transformação da alimentação eléctrica, 18
Transporte, 16

U Uso, recomendações para o, 5

V Ventilação do local, 17

PT

C139603407.fm

É proibida a reprodução deste documento, mesmo se parcial, sem a autorização do fabricante. O fabricante está comprometido com uma política de melhoramento contínuo dos seus produtos e reserva-se o direito de modificar esta documentação sem a obrigação de aviso prévio, desde que isso não represente riscos para a segurança.
© 2003 - Autores dos textos, ilustrações e paginação IDM peritos em comunicação técnica - Forlì - Os textos podem ser reproduzidos, integral ou parcialmente pelo fabricante, desde que venha citado o autor.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Para encontrar com facilidade os assuntos específicos do seu interesse, consulte o índice analítico no início do manual.
Este manual está dividido em duas secções.

1ª parte: inclui todas as informações necessárias aos destinatários heterogéneos, ou seja, os utilizadores do aparelho.

2ª parte: inclui todas as informações necessárias aos destinatários homogéneos, ou seja, todos os operadores experientes e autorizados a movimentar, transportar, instalar, efectuar a manutenção, reparar e demolir o aparelho.

Enquanto os utilizadores devem consultar só a 1ª parte, os operadores experientes devem consultar a 2ª parte a eles dedicada. Eles também podem ler a 1ª parte para ter, se for necessário, uma visão mais completa das informações.

OBJECTIVO DO MANUAL

Este manual, que faz parte integrante do aparelho, foi redigido pelo fabricante para fornecer as informações necessárias ao pessoal autorizado a interagir com o aparelho durante toda a sua vida útil prevista.
Para além de adoptarem uma boa técnica de utilização, os destinatários destas informações devem lê-las atentamente e respeitá-las à risca.

Estas informações são fornecidas pelo fabricante no seu idioma original (italiano) e podem ser traduzidas noutros idiomas para satisfazer as exigências legislativas e/ou comerciais.

Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos para a saúde e para a segurança das pessoas, evitando também prejuízos económicos.
Conserve este manual durante toda a vida útil do aparelho num sítio conhecido e facilmente acessível, para o ter sempre disponível sempre que for necessário consultá-lo.
O fabricante reserva-se o direito de efectuar modificações sem se comprometer a fornecer nenhuma comunicação prévia.

Para chamar a atenção do utilizador para algumas partes de texto de grande importância ou para indicar algumas especificações importantes, foram adoptados alguns símbolos cujo significado é descrito a seguir.

Cuidado - Aviso

Indica que é necessário adoptar comportamentos adequados para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e não provocar prejuízos económicos.

Importante

Indica informações técnicas importantes que não devem ser desconsideradas.

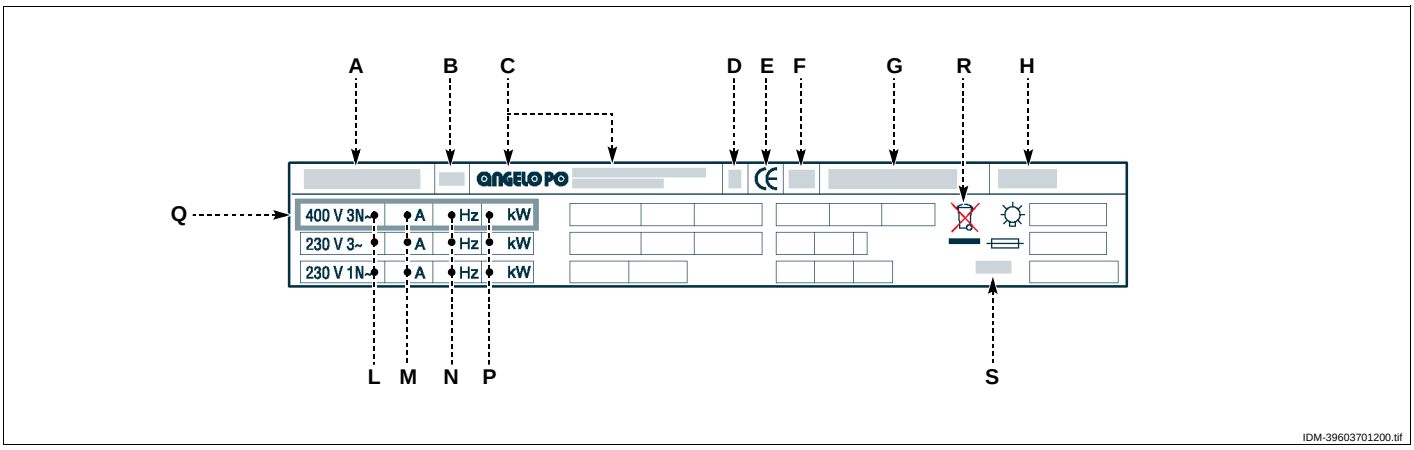
IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DO APARELHO

A chapa de identificação representada na figura está aplicada directamente no aparelho. Nela estão indicadas as referências e todas as prescrições indispensáveis para a segurança de funcionamento.

A)Modelo do aparelho
B)Tipo de personalização
C)Identificação do fabricante
D)País de destino
E)Marcação CE de conformidade
F)Ano de fabrico
G)Número de série
H)Grau de protecção
L)Tensão (V)
M)Consumo (A)
N)Frequência (Hz)
P)Potência declarada (kW)
Q)Indicador da tensão de teste
R)Símbolo REEE
S)Data de fabrico

COMO SOLICITAR ASSISTÊNCIA

Para qualquer exigência contacte um dos centros autorizados.
Para qualquer solicitação de assistência técnica, indique os dados fornecidos na chapa de identificação e o tipo de defeito encontrado.



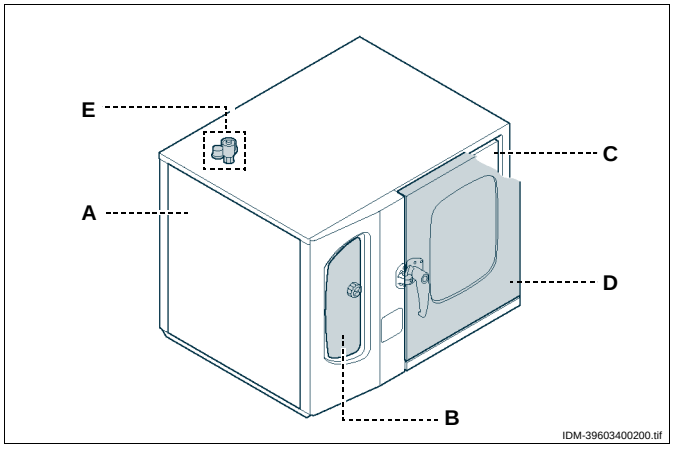
PT

C1396034O7.fm

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

O forno, doravante denominado aparelho, foi projectado e realizado para a cozedura de alimentos no sector profissional da hotelaria, restaurantes e refeições colectivas.
As funções do aparelho são geridas por um painel de comando electrónico no qual é possível programar os modos de cozedura (por convecção, a vapor, mista) e todas as funções necessárias para obter cozeduras mais uniformes.

Componentes principais
A)Painel do compartimento de componentes eléctricos
B)Painel de comandos
C)Câmara de cozedura
D)Porta do forno
E)Tubos de descarga do vapor



DADOS TÉCNICOS

Descrição	FM 6 1/1E1-2	FM 6 1/1E3
Dimensões do forno	976x770x(725+100) mm	976x770x(725+100) mm
Alimentação eléctrica	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Comutações admissíveis	230V3 50-60 Hz	-
Potência nominal	9,2 Kw	9,2 Kw
Dimensões da abertura da câmara	440x450 mm	440x450 mm
Dimensões da câmara	647,5x652,5x510 mm	647,5x652,5x510 mm
Número de tabuleiros	6	6
Dimensões dos tabuleiros	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Corrente consumida	15A (400V) 25A (230V)	15A (400V) 25A (230V)

Descrição	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Dimensões do forno	976x770x(940+100) mm	976x770x(940+100) mm
Alimentação eléctrica	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Comutações admissíveis	230V3 50-60 Hz	-
Potência nominal	17 Kw	17 Kw
Dimensões da abertura da câmara	440x665 mm	440x665 mm

Descrição	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Dimensões da câmara	647,5x652,5x725 mm	647,5x652,5x725 mm
Número de tabuleiros	10	10
Dimensões dos tabuleiros	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Corrente consumida	26A (400V) 43A (230V)	26A (400V) 43A (230V)

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Apesar de o aparelho estar equipado com todos os dispositivos de segurança, durante as fase de instalação e ligação eles deverão ser integrados, se necessário, com outros dispositivos para respeitar as leis em vigor.

Cuidado - Aviso
Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão perfeitamente instalados e operacionais.

SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

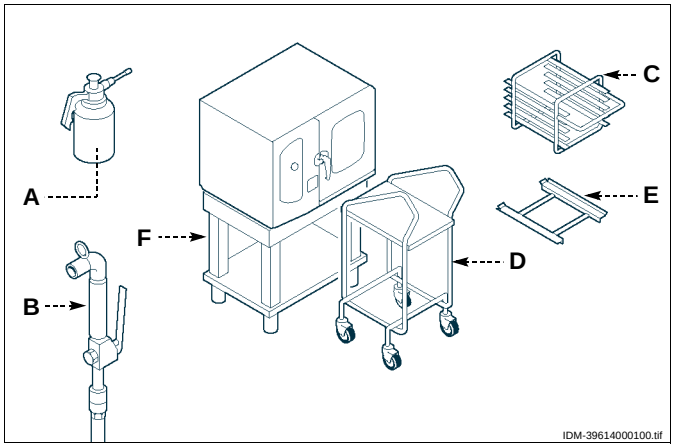
Para o que se refere à posição dos símbolos aplicados, veja o esquema no fim do manual.

ACESSÓRIOS FORNECIDOS DE SÉRIE

Ao ser entregue, o aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:
– **Kit de transformação da tensão**: serve para adaptar o aparelho ao tipo de tensão a utilizar (só para os modelos E1-E2)

ACESSÓRIOS A PEDIDO

A pedido, o aparelho pode ser fornecido com os seguintes acessórios.
A)Nebulizador PND
B)Lança de lavagem LDL
C)Armação porta-tabuleiros (distância entre as guias 60/85)
D)Carrinho para armação porta-tabuleiros
E)Guias para armação porta-tabuleiros
F)Armação de suporte
G)"Kit" para instalação sobreposta
H)"Kit" de tabuleiros para pastelaria
L)"Kit" defumador
M)"Kit" pasteurizador



PT

ADVERTÊNCIAS GERAIS DE SEGURANÇA

– O fabricante, ao projectar e fabricar o aparelho, preocupou-se atentamente com os aspectos que podem pôr em risco a segurança e saúde das pessoas que interagem com o aparelho. Além de respeitar as leis vigentes nesta matéria, o fabricante adoptou todas as "regras da boa técnica de fabrico". A finalidade destas informações é a de sensibilizar os utilizadores para que tomem muito cuidado para prevenir qualquer risco. De qualquer maneira, lembre-se sempre de que a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todos os operadores que interagem com o aparelho.
– Leia com atenção e respeite as instruções indicadas no manual e as aplicadas directamente no aparelho, nomeadamente as que dizem respeito à segurança.
– Não deixe o aparelho sofrer pancadas nem cair durante as operações de transporte, movimentação e instalação para evitar danos nos seus componentes.
– Não altere, não desactive, não elimine nem desvie os dispositivos de segurança instalados. Não respeitar estas advertências pode pôr em grave risco a segurança e saúde das pessoas.
– Mesmo depois de ter lido atentamente o manual de instruções, na altura da primeira utilização, se necessário, simule algumas manobras de teste para localizar os comandos, sobretudo os utilizados para ligar e desligar o aparelho, e as suas funções principais.

– Utilize o aparelho exclusivamente para os usos previstos pelo fabricante. O emprego do aparelho para usos impróprios pode pôr em risco a segurança e saúde das pessoas e provocar prejuízos económicos.
– Todas as operações de manutenção que exigem uma competência técnica específica ou capacidades especiais, devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado que tenha experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.
– Limpe muito bem todas as partes que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os alimentos e todas as zonas limítrofes, para manter a higiene e proteger os alimentos de todos os fenómenos de contaminação.
– Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. Não utilize em nenhuma circunstância produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.
– Faça as operações de limpeza sempre quando perceber a necessidade e, em todos os casos, no fim de cada utilização do aparelho.
– Utilize sempre os equipamentos de protecção individual adequados (luvas, máscaras, óculos, etc.), conforme previsto pelas leis vigentes em matéria de segurança e saúde, sempre que fizer a higienização e limpeza do aparelho com o emprego de produtos detergentes. .
– No caso de um período prolongado de inactividade, proceda a uma boa limpeza de todas as partes internas e externas do aparelho e do ambiente ao redor dele (conforme indicado pelo fabricante) e desligue todas as linhas de alimentação.
– Para a utilização quotidiana do aparelho é exigida a presença constante do Operador.
– Não dirija jactos de água sob pressão contra as partes externas e internas do aparelho (com excepção da câmara de cozedura) para não causar danos nos componentes, nomeadamente nos eléctricos e electrónicos.
– Não deixe objectos ou material inflamável perto do aparelho.
– Não coloque tabuleiros com líquidos ou alimentos, que durante a cozedura possam se liquefazer, sobre as prateleiras do forno que o operador não seja capaz de controlar visualmente para evitar o risco de queimaduras durante a movimentação dos tabuleiros.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA PARA O EQUIPAMENTO ELÉCTRICO

O equipamento eléctrico foi projectado e construído de acordo com o previsto pelas normas vigentes em matéria. Estas normas levam em consideração as condições de funcionamento do aparelho em função do ambiente ao redor dele.
A lista indica as condições necessárias para o funcionamento correcto do equipamento eléctrico.
– A temperatura ambiente não deve ser inferior a 5°C.
– A humidade relativa deve ficar entre 50% (medida a 40 °C) e 90% (medida a 20 °C).
– O ambiente de instalação não deve ser fonte de perturbações electromagnéticas e de radiações (raios X, laser, etc.).
– O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gases e pós potencialmente explosivos e/o com risco de incêndio.
– Os produtos e materiais utilizados durante a actividade produtiva e as operações de manutenção não devem conter agentes contaminantes e corrosivos (ácidos, substâncias químicas, sais, etc.) e não devem poder penetrar e/ou entrar em contacto com os componentes eléctricos.
– Durante as fases de transporte e armazenagem, a temperatura do ambiente deve ficar entre -25 °C e 55 °C. De qualquer maneira, o equipamento eléctrico pode ficar exposto a uma temperatura de até 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior a 24 horas.

Se não for possível respeitar uma ou mais entre as condições as indicadas, indispensáveis para o funcionamento correcto do equipamento eléctrico, será necessário concordar, desde a fase de negociação contratual, quais soluções suplementares adoptar para criar as condições mais adequadas (por exemplo, componentes eléctricos específicos, aparelhos de condicionamento, etc.).

PT

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA RELATIVAS AO IMPACTE AMBIENTAL

Cabe a todas as organizações adoptar procedimentos para identificar e controlar a influência das suas actividades (produtos, serviços, etc.) no ambiente.
Os procedimentos para identificar impactes ambientais significativos devem ter em conta os seguintes factores.

– Emissões na atmosfera
– Descarga de líquidos
– Gestão dos resíduos
– Contaminação do solo
– Emprego de matérias primas e recursos naturais
– Problemas locais relacionados com o impacte ambiental

Para o efeito, o fabricante fornece algumas indicações que deverão ser levadas em conta por todas as pessoas autorizadas a interagir com o aparelho durante a sua vida útil prevista, visando prevenir o impacte ambiental.

– Todos os elementos de embalagem devem ser eliminados de acordo com as leis em vigor no país de utilização.
– Durante as operações de uso e manutenção, é preciso evitar abandonar no ambiente produtos poluentes (óleos, massas lubrificantes, etc.) e proceder à eliminação selectiva em função da composição dos diferentes materiais, respeitando as normas em vigor referentes a esta matéria.
– Na altura da desactivação definitiva do aparelho, seleccione todos os componentes em função das suas características e proceda à eliminação selectiva.

Segurança para a eliminação de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (Directiva REEE 2002/96/CE)

Importante

Não abandone material poluente no ambiente. Proceda à eliminação do material respeitando as leis vigentes em matéria.

Nos termos da directiva REEE 2002/96/CE (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos), na altura da desactivação definitiva o utilizador deve entregar os aparelhos aos centros de recolha autorizados ou restituí-los, ainda instalados, ao vendedor na altura da aquisição de um novo aparelho.
Todos os aparelhos que devem ser eliminados segundo a directiva REEE 2002/96/CE são marcados por um símbolo próprio (ver a pág. 2)

Importante

A eliminação ilegal dos Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos é punida com sanções regulamentadas pelas leis em vigor no território em que foi detectada a infracção.

Os Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos podem conter substâncias perigosas com efeitos potencialmente prejudiciais ao ambiente e à saúde humana. Recomenda-se proceder à eliminação da maneira correcta.

USO E FUNCIONAMENTO 4

RECOMENDAÇÕES PARA O USO

Importante

A incidência dos acidentes decorrentes do uso de aparelhos depende de muitos factores que nem sempre se consegue prevenir e controlar. Alguns acidentes podem depender de factores ambientais não previsíveis, outros dependem sobretudo do comportamento dos utilizadores. Estes últimos, além de serem autorizados e devidamente documentados, na altura da primeira utilização do aparelho deverão, se necessário, simular algumas manobras para localizar os comandos e as suas funções principais. Utilize o aparelho só para os usos previstos pelo fabricante e não altere nenhum dispositivo para obter perfomances diferentes das previstas. Antes de utilizar o aparelho, verifique se os dispositivos de segurança estão perfeitamente instalados e operacionais. Os utilizadores, além de terem de respeitar estes requisitos, devem adoptar todas as normas de segurança e ler com atenção a descrição dos comandos e as instruções para pôr o aparelho a funcionar.

PT

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

1) Tecla de ligação: serve para activar e desactivar electricamente o aparelho.
Lâmpada indicadora verde acesa: aparelho desactivado
Lâmpada indicadora verde apagada: aparelho activado

2) Tecla de início e paragem da cozedura: Serve para iniciar ou parar o programa de cozedura definido.
Lâmpada indicadora verde acesa (fixa): programa de cozedura em pausa ou pronto para iniciar
Pressione a tecla para comandar o início do programa de cozedura.
Lâmpada indicadora verde acesa (a piscar): programa de cozedura em execução
Lâmpada indicadora verde apagada: aparelho desactivado

3) Tecla de cozedura a vapor: serve para seleccionar o modo de cozedura a vapor.
Lâmpada indicadora verde acesa: modo de cozedura a vapor seleccionado

4) Tecla de cozedura mista: serve para seleccionar o modo de cozedura mista (convecção + vapor).
Lâmpada indicadora verde acesa: modo de cozedura mista seleccionado

5) Tecla de cozedura por convecção: serve para seleccionar o modo de cozedura por convecção (ar quente forçado).
Lâmpada indicadora verde acesa: modo de cozedura por convecção seleccionado

6) Tecla de programação da temperatura

–Serve para programar a temperatura de cozedura: pressione uma vez (a lâmpada indicadora verde pisca) para programar a temperatura com o botão **(10)**.

– Serve para alterar a temperatura durante a cozedura: pressione uma vez para ver o valor da temperatura programada no display **(11)**.
Pressione a tecla e rode o botão **(10)** para alterar o valor programado.

–**Serve para mudar a unidade de medida da temperatura de graus Centígrados (°C) a graus Fahrenheit (°F).**
Com o aparelho desligado (lâmpada indicadora verde da tecla **(1)** acesa), pressione a tecla durante mais do que 3 segundos e rode o botão **(10)** para definir a temperatura de °C a °F ou vice-versa. Para confirmar a escolha, pressione novamente a tecla ou pressione a tecla **(1)**.

7) Tecla de programação do tempo (Timer)

–Serve para programar o tempo de cozedura: pressione uma vez (a lâmpada indicadora verde pisca) para programar o tempo de cozedura com o botão **(10)**. Pressione e mantenha pressionada a tecla durante cerca de 2 segundos para programar um tempo de cozedura "ilimitado"; no display **(12)** é apresentada a escrita 999 não modificável.

–Serve para alterar o tempo durante a cozedura: pressione uma vez para ver o tempo programado no display **(12)**. Pressione a tecla e rode o botão **(10)** para alterar o valor programado.

Esta função desactiva a utilização da tecla "Programação de temperatura da sonda no interior do alimento".

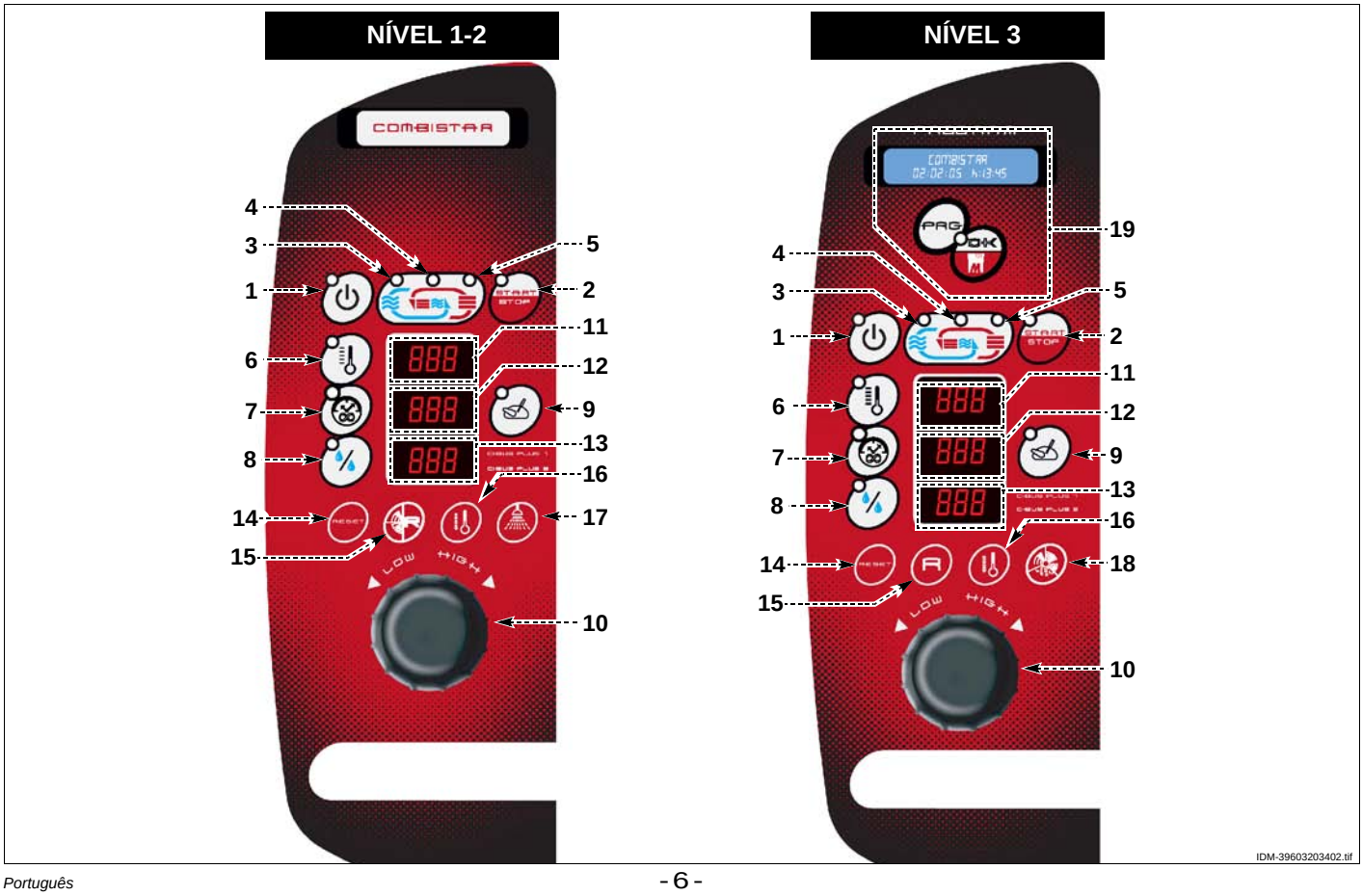
8) Tecla de programação da percentagem de humidade

–Serve para programar a percentagem de humidade no modo de cozedura mista (convecção + vapor) Pressione a tecla uma vez (a lâmpada indicadora verde pisca) e programe a percentagem de humidade com o botão **(10)**.

–Serve para alterar a percentagem de humidade durante a cozedura: pressione uma vez para ver o valor de humidade no display **(13)**. Pressione a tecla e rode o botão **(10)** para alterar o valor programado.

Programando o valor da percentagem de humidade a 0% no display (13) é apresentada a escrita "_._0" (sistema com fecho balanceado).

– Serve para aumentar a percentagem de humidade: mantenha a tecla pressionada para introduzir humidade no interior do forno durante uma fase de cozedura qualquer.



PT

Neste caso, começa a tocar um sinal acústico.

–Durante a pausa de cozedura, no modo de "cozedura a vapor", serve para aceder às funções "CIBUS PLUS 1" e "CIBUS PLUS 2".

CIBUS PLUS 1: pressione a tecla (uma vez) para activar a função "CIBUS PLUS 1" (92°C - 7 min.), cozedura indicada para vegetais frescos (não congelados), delicados e/ou de folha larga.

CIBUS PLUS 2: pressione a tecla (2 vezes vez) para activar a função "CIBUS PLUS 2" (96°C - 16 min.), cozedura indicada para vegetais frescos (não congelados), de fibra coriácea.

Para regressar ao modo "CIBUS PLUS 1", pressione uma vez.

9) Tecla de programação de temperatura da "sonda no interior do alimento" ou para a "cozedura a vácuo".

–Serve para programar a temperatura de cozedura no interior do produto, medida pela sonda (opcional no nível 1, de série no nível 2-3): pressione uma vez (a lâmpada indicadora verde pisca) para programar a temperatura com o botão **(10)**.

–Serve para alterar a temperatura durante a cozedura no interior do produto: pressione uma vez para ver o valor de temperatura no display **(12)**. Pressione a tecla e rode o botão **(10)** para alterar o valor programado.

Esta função desactiva a utilização da tecla "Programação do tempo".

10) Botão de comando

–serve para alterar os valores das funções seleccionadas (ver as teclas **6, 7, 8, 9**). Rode o botão para a direita para aumentar o valor e para a esquerda para diminuí-lo.

–Serve para alterar os parâmetros de programação da cozedura e lavagem, e os parâmetros funcionais do aparelho.

–Serve também para confirmar e memorizar: pressione o botão para confirmar e memorizar as programações seleccionadas e/ou exibidas no display.

11) Display de temperatura

–Mostra o valor da temperatura programada. Para ver a temperatura efectiva no interior do forno, mantenha a tecla **(6)** pressionada durante cerca de 4 segundos.

–O valor no display pisca quando, no começo de uma cozedura, a temperatura no interior do forno é maior do que a programada e/ou quando, durante o pré-aquecimento automático, a temperatura programada não foi atingida.

–Mostra, durante a pausa de cozedura, o número do programa de "Regeneração" que pode ser seleccionado (só para modelos de nível 1-2).

12) Display de tempo e "sonda no interior do alimento"

Com a tecla **(7)** (programação do tempo) pressionada:

–Durante a pausa de cozedura indica o valor do tempo programado.

–Durante a cozedura indica o tempo que falta para o fim do ciclo de cozedura.

Com a tecla **(9)** (programação de temperatura da "sonda no interior do alimento") pressionada:

–Durante a pausa de cozedura indica o valor da temperatura programada.

–Durante a cozedura indica o valor da temperatura medida pela sonda.

13) Display de percentagem de humidade

–No modo de cozedura mista (convecção + vapor), indica o valor da percentagem de humidade programado.

–No modo de cozedura a vapor, indica qual função foi activada (só se foi activada a função CIBUS PLUS 1 ou CIBUS PLUS 2).

14) Botão de reset dos alarmes: serve para desactivar os sinais acústicos e visuais de alarme.

15) Tecla dos programas de "Regeneração"

Nível 1-2

–A tecla serve para seleccionar os programas de regeneração standard predefinidos.

Pressione a tecla (uma vez) para ver no display **(11)** a escrita P01.

Pressione a tecla (2 vezes) para ver no display **(11)** a escrita P02.

Pressione a tecla (3 vezes) para ver no display **(11)** a escrita P03.

Pressione a tecla (4 vezes) para ver no display **(11)** a escrita P04.

Pressione a tecla (5 vezes) para ver no display **(11)** a escrita P05.

Pressione a tecla (6 vezes) para ver no display **(11)** a escrita P06.

Pressione a tecla (7 vezes) para ver no display **(11)** a escrita **OUT** e sair do programa.

Pressione a tecla **(2)** para comandar o início do programa seleccionado.

Tabela de programas de regeneração predefinidos

P01 - Programa de regeneração no prato: para carnes pouco espessas e peixe (tanto pré-cozido como cru)	Pré-aquecimento automático 130°C Fase 1 - Misto / 110°C / Humidade 10% / 2' Fase 2 - Misto / 120°C / Humidade 0% / 3' Fase 3 - Convecção / 125°C / 1'
P02 - Programa de regeneração no prato: para carnes pouco espessas e peixe de grande espessura	Pré-aquecimento automático 150°C Fase 1 - Misto / 130°C / Humidade 10% / 3' Fase 2 - Misto / 135°C / Humidade 0% / 3' Fase 3 - Convecção / 140°C / 1'
P03 - Programa de regeneração no prato: para carnes e peixe em geral (aumentar o tempo da fase 2 para massa ou alimentos recheados)	Pré-aquecimento automático 150°C Fase 1 - Misto / 130°C / Humidade 10% / 2' Fase 2 - Misto / 140°C / Humidade 0% / 5' Fase 3 - Convecção / 140°C / 3'
P04 - Programa de cozedura: para assado de porco magro	Pré-aquecimento automático 120°C Fase 1 - Vapor / 100°C Fase 2 - Misto / 140°C / Humidade 60% / Temperatura final no interior do alimento 57°C Fase 3 - Convecção / 170°C / Temperatura final no interior do alimento 68°C
P05 - Programa de cozedura: para frango inteiro assado	Pré-aquecimento automático 205°C Fase 1 - Convecção / 185°C Fase 2 - Convecção / 215°C Fase 3 - Convecção / 240°C / Temperatura final no interior do alimento 72°C
P06 - Programa de cozedura: para roastbeef	Pré-aquecimento automático 165°C Fase 1 - Convecção / 145°C / Temperatura final no interior do alimento 20°C Fase 2 - Convecção / 105°C / Temperatura final no interior do alimento 42°C Fase 3 - Convecção / 90°C / Temperatura final no interior do alimento 54°C

–A tecla serve para alterar os programas de regeneração standard predefinidos.

Pressione a tecla **(11)** para ver no display o programa desejado.

Pressione a tecla **(2)** para comandar o início do programa seleccionado.

PT

Só depois de comandar o início do programa, utilizando as teclas (6-7-8-9) e do botão (10) é possível alterar os valores programados para a fase actualmente em execução.
Durante a cozedura, com as teclas **(3-4-5)** é possível alterar o modo de cozedura.

Somente durante o START (com a cozedura iniciada) pressione a tecla para programar a velocidade intermitente da ventoinha.

Nota: As alterações programadas neste modo permanecem activas apenas para a cozedura em andamento; para memorizá-las permanentemente, pressione a tecla do modo de cozedura (3-4-5) que está a ser utilizado durante pelo menos 3 segundos.

Importante

Para restaurar as programações originais, com o aparelho desligado (lâmpada indicadora verde da tecla (1) acesa), mantenha a tecla (15) pressionada durante pelo menos 3 segundos.

Nível 3

– A tecla serve para seleccionar e/ou alterar os programas de regeneração standard e de Banqueting predefinidos. (Ver "Manual de programação e lavagem automática do forno")

16) Tecla de arrefecimento rápido: serve para arrefecer rapidamente a câmara de cozedura com a porta fechada.
Pressione a tecla para ver no display **(11)** a escrita 100°C.
Pressione a tecla **(6)** e rode o botão **(10)** até seleccionar a temperatura de arrefecimento desejada.
Pressione a tecla **(2)** para comandar o início do programa.
No fim do ciclo, o aparelho interrompe o seu funcionamento e toca um sinal acústico.

Importante

Não utilize esta função durante as cozeduras (ver a pág. 10).

Comando presente nos aparelhos de nível 1-2.

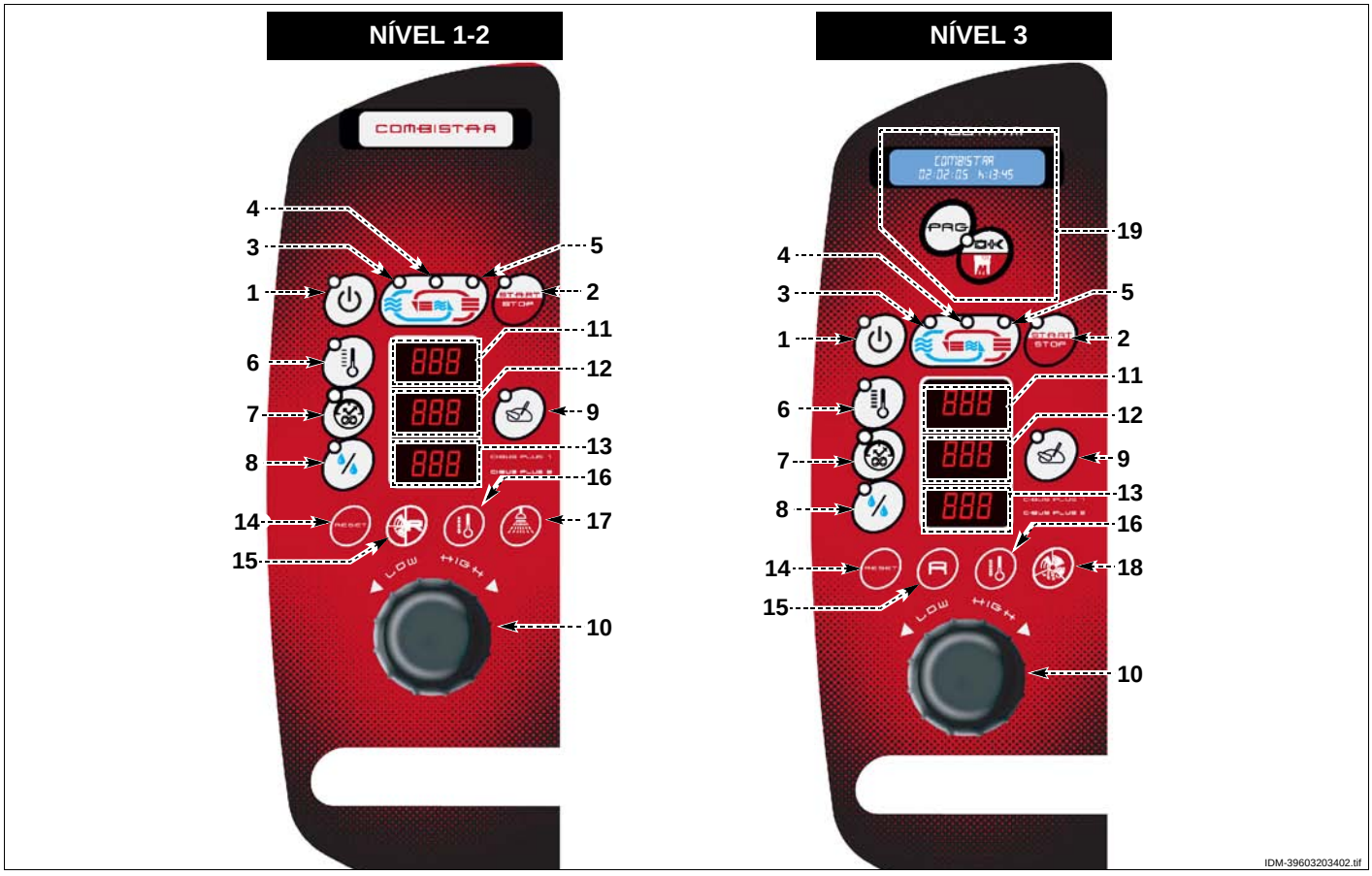
17) Teclas e display: servem para seleccionar e activar os programas de cozedura memorizados.

18) Tecla de velocidade da ventoinha: serve para ajustar a velocidade da ventoinha no interior da câmara de cozedura.

Comando presente nos aparelhos de nível 3 (Ver "Manual de programação e lavagem automática do forno").

19) Tecla de lavagem semi-automática: serve para seleccionar uma lavagem semi-automática.

Comandos presentes nos aparelhos de nível 3 (Ver "Manual de programação e lavagem automática do forno").



PT

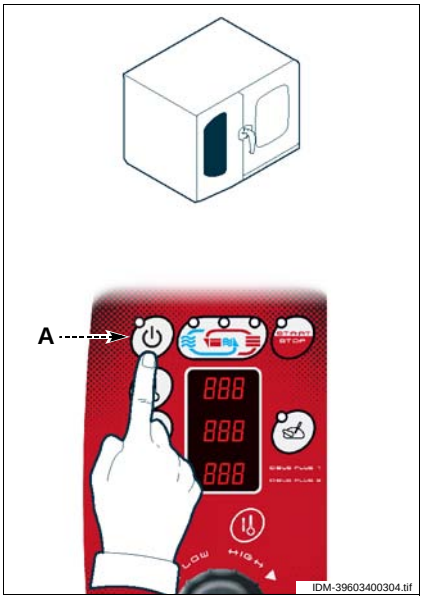
C139603407.fm

LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

Ligar o aparelho

1- Accione o interruptor seccionador do aparelho para activar a ligação à linha eléctrica principal.
2- Abra a torneira de alimentação da água.
3- Pressione a tecla **(A)** para ligar o aparelho.



Desligar o aparelho

Importante

Desligue sempre o aparelho ao terminar a sua utilização.

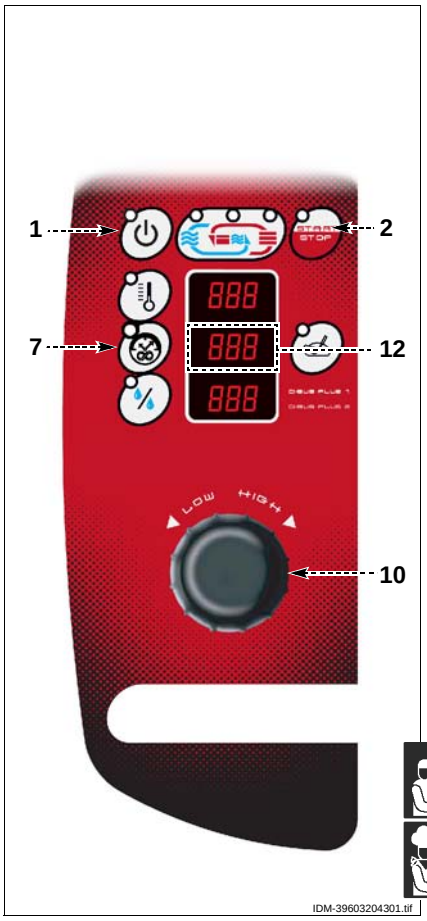
1- Pressione a tecla **(A)** para desligar o aparelho.
2- Feche a torneira de alimentação da água.
3- Accione o interruptor seccionador do aparelho para desactivar a ligação à linha eléctrica principal.

PRÉ-AQUECIMENTO AUTOMÁTICO

Importante

Para obter o melhor resultado de cozedura do produto, é aconselhável efectuar o pré-aquecimento com o forno vazio.

1- Pressione a tecla **(2)** para ligar o aparelho. O aparelho realiza, automaticamente, uma fase de pré-aquecimento. No fim do pré-aquecimento, toca um sinal acústico; nesta altura, é possível carregar o forno e fechar a porta. A cozedura começa automaticamente.



Desactivação temporária: permite desactivar esta função apenas para a cozedura em andamento.

2 - Na fase de STOP (ou de pausa da cozedura, com a lâmpada indicadora da tecla **(2)** acesa com luz fixa), pressione a tecla **(2)** durante mais do que um segundo.

Importante

O pré-aquecimento é automaticamente desactivado mesmo quando a temperatura no interior da câmara de cozedura já for suficiente para o modo de cozedura programado.

Desactivação permanente: permite desactivar esta função de maneira permanente.

3 - Com o aparelho desactivado (com a lâmpada indicadora da tecla **(1)** acesa e a da tecla **(2)** apagada), mantenha a tecla **(7)** pressionada durante mais do que 3 segundos (no display **(12)** aparece a escrita Prh-ON) e, com o botão **(10)**, ajuste a função em OFF.

4 - Para confirmar a selecção, pressione novamente a tecla **(7)** ou pressione a tecla **(1)**.

Importante

Para reactivar o pré-aquecimento automático, faça a operação inversa e seleccione ON.

Enquanto a função estiver permanentemente desactivada e na fase de STOP (ou pausa da cozedura com a lâmpada indicadora da tecla (2) acesa com luz fixa), mantenha a tecla (2) pressionada durante mais do que um segundo; desta maneira, força-se a activação do pré-aquecimento apenas para a cozedura programada.

PT

C139603407.fm

INÍCIO E PARAGEM DO CICLO DE COZEDURA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

Início

1 - Ligue o aparelho (ver a pág. 9).

2 - Pressione uma das teclas **(3, 4, 5)** para programar o modo de cozedura.

3 - Pressione a tecla **(6)** e rode o botão **(10)** para programar a temperatura de cozedura.

4 - Pressione a tecla **(7)** e rode o botão **(10)** para programar o tempo de cozedura ou pressione a tecla **(9)** e rode o botão **(10)** para programar a temperatura da "sonda no interior do alimento" ou da "sonda para cozedura a vácuo".

5 - No caso de cozedura mista, pressione a tecla **(8)** e rode o botão **(10)** para programar a percentagem de humidade.

6 - No caso de cozedura a vapor, pressione a tecla **(8)** para programar o modo de cozedura (CIBUS PLUS 1 ou CIBUS PLUS 2).

7 - Pressione a tecla **(2)** para comandar o início do ciclo de cozedura.

Importante

Durante todo o ciclo, a luz dentro da câmara de cozedura permanece acesa.

Paragem

O ciclo de cozedura pára automaticamente assim que esgota o tempo programado ou quando a "sonda no interior do alimento" mede a temperatura programada.
Assim que termina o ciclo de cozedura, toca um sinal acústico e a luz dentro da câmara de cozedura apaga.

1 - Pressione a tecla **(2)** ou abra a porta para interromper o ciclo de cozedura em qualquer momento.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDADE DO APARELHO

Se o aparelho permanecer inactivo durante um período prolongado de tempo, proceda conforme indicado a seguir.

1 - Feche a torneira de alimentação da água.
2 - Accione o interruptor seccionador do aparelho para desactivar a ligação à linha eléctrica principal.
3 - Limpe muito bem o aparelho e as zonas ao seu redor.
4 - Aplique uma fina camada de óleo alimentar nas superfícies de aço inox.
5 - Faça todas as operações de manutenção.
6 - Cubra o aparelho com um invólucro e deixe algumas aberturas para a circulação do ar.

OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO 5

RECOMENDAÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

Mantenha o aparelho em condições de máxima eficiência efectuando as operações de manutenção programada previstas pelo fabricante. Uma manutenção bem feita permitirá obter as melhores performances, uma vida útil do aparelho mais longa e a manutenção constante dos requisitos de segurança.

Cuidado - Aviso

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, active todos os dispositivos de segurança previstos e avalie a necessidade de informar de maneira adequada o pessoal que trabalha com o aparelho e o que se encontra perto dele. Nomeadamente, feche a torneira de alimentação da água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas.

Todas as vezes que terminar o trabalho e sempre que perceber a necessidade, limpe:
– O recipiente de recolha da condensação (ver a pág. 12)
– A câmara de cozedura (ver a pág. 11)
– O aparelho e o ambiente à volta dele (ver a pág. 11)

Uma vez por ano solicite a operadores experientes e autorizados a realização das seguintes operações:
– Limpeza do filtro de entrada da água (ver a pág. 17)
– Limpeza das tubagens de descarga (ver a pág. 18)

Importante

Faça uma análise dos gases queimados e se os valores de monóxido de carbono (CO) forem superiores a 500 ppm, será necessário verificar a eficiência e condições de limpeza do queimador.

RECOMENDAÇÕES PARA A LIMPEZA

Considerando que o aparelho é utilizado para preparar produtos alimentares destinados ao consumo humano, é preciso prestar muita atenção a tudo o que diz respeito à higiene e manter o aparelho e todo o ambiente ao seu redor constantemente limpos.

PT

C1396034O7.fm

Tabela de produtos para a limpeza

Descrição	Produtos
Para lavar e enxaguar	Água potável à temperatura ambiente
Para limpar e secar	Pano não abrasivo que não solte nenhum resíduo
Produtos detergentes aconselhados	Detergentes à base de: potassa cáustica com concentração máx. de 5%, soda cáustica com concentração máx. de 5%
Produtos para eliminar cheiros desagradáveis	Produtos abrilhantadores à base de: ácido cítrico, ácido acético

Importante

Antes de começar qualquer operação de limpeza, feche sempre a torneira de alimentação do gás, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador e deixe o aparelho arrefecer.

Recomendamos também a adopção dos cuidados indicados a seguir.

Cuidado - Aviso

Durante o emprego de detergentes é obrigatório utilizar luvas de borracha, máscara anti-inalação e óculos de protecção, conforme exigido pelas normas de segurança em vigor.

1- Tenha sempre o máximo cuidado ao manusear produtos detergentes.
2- Borrife apenas pequenas quantidades de detergente.
3- Não borrife detergente em superfícies muito aquecidas.
4- Não borrife detergente em pessoas ou animais.
5- Respeite as indicações fornecidas na embalagem e na ficha técnica do detergente.
6- Para limpar as partes do aparelho utilize exclusivamente água morna, produtos detergentes para uso alimentar e material não abrasivo.

Cuidado - Aviso

Não use produtos que contenham substâncias nocivas e perigosas para a saúde das pessoas (solventes, gasolina, etc.).

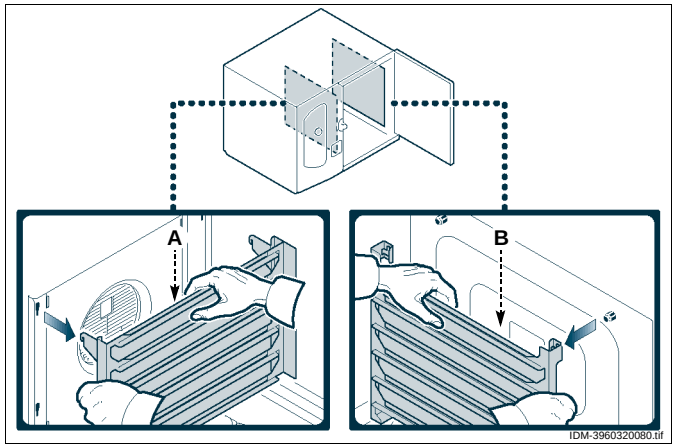
7- Passe as superfícies por água potável e seque-as.
8- Não utilize jactos de água sob pressão.
9- Preste atenção às superfícies de aço inox para não as danificar. Nomeadamente, evite o uso de produtos corrosivos, não utilize material abrasivo nem ferramentas cortantes.
10- Remova rapidamente os resíduos de alimento para evitar que endureçam.
11- Limpe os depósitos de calcário que podem se formar sobre algumas superfícies do aparelho.

LIMPEZA DA CÂMARA DE COZEDURA

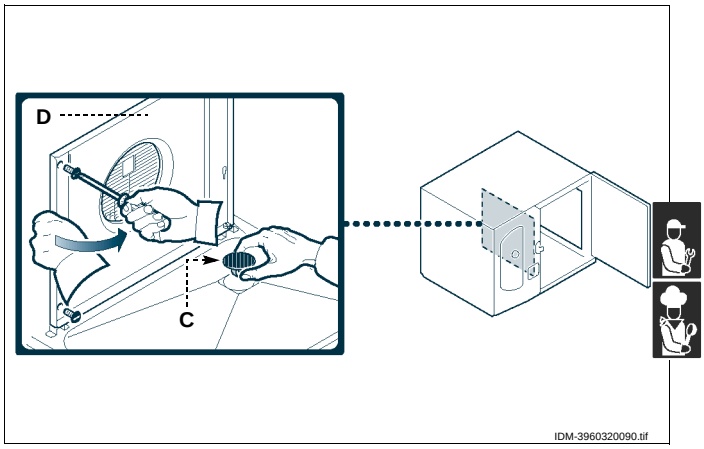
Cuidado - Aviso

Faça uma limpeza profunda da câmara sempre que mudar o modo de cozedura. Para limpar e eliminar os cheiros desagradáveis, utilize os produtos indicados na tabela "Produtos para a limpeza". Não dirija jactos de água fria contra o dispositivo de iluminação e contra o vidro da porta se a temperatura da câmara for superior a 150°C.

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.
1- Deixe a câmara de cozedura arrefecer até uma temperatura de cerca de 60°C.
2- Extraia as armações porta-tabuleiros **(A-B)** de dentro do forno e limpe-as bem.



3- Tire e limpe a grade do filtro **(C)**.
4- Desaperte os parafusos para abrir o painel deflector **(D)**.



5- Humedeça com água todas as paredes da câmara de cozedura, o permutador de calor e a ventoinha.
Para executar esta operação aconselhamos a utilização do acessório "lança de lavagem".
6- Borrife o detergente para uso alimentar em todas as paredes da câmara de cozedura, no permutador e na ventoinha, deixando-o agir durante 10-15 min.
Para executar esta operação aconselhamos a utilização do acessório "nebulizador".
7- Passe por água e seque as superfícies da câmara de cozedura, do permutador e da ventoinha.
8- Borrife o produto abrilhantador deixando-o agir durante alguns minutos.
9- Passe as superfícies da câmara de cozedura por água e seque-as em seguida.
10- Apertar os parafusos para fechar o painel deflector **(D)**.
11- Recoloque as armações porta-tabuleiros **(A-B)** e a grade do filtro **(C)**.

Cuidado - Aviso

Ao terminar as operações de limpeza, execute um ciclo de cozedura sem alimentos durante 15 min. no modo "Vapor" e durante mais 15 min. no modo "Convecção" à temperatura de 150°C antes de voltar a utilizar o aparelho. Deixe a porta do forno aberta se o aparelho não for utilizado durante breves períodos.

PT

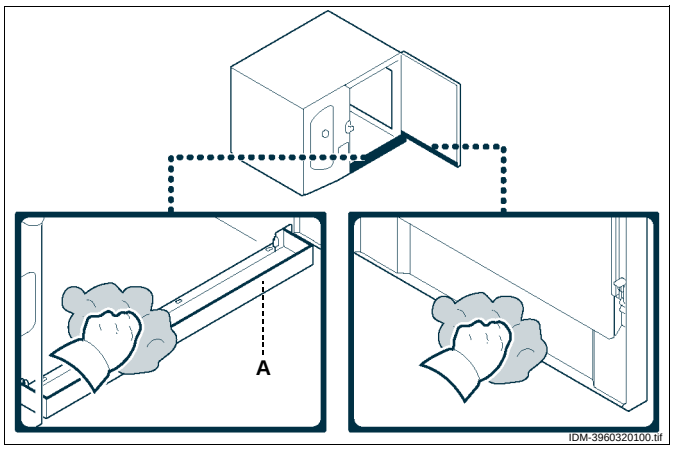
C139603407.fm

LIMPEZA DO CANAL E DO RECIPIENTE DE RECOLHA DA CONDENSAÇÃO

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 - Limpe o canal de recolha da condensação situado na parte inferior da porta.

2 - Limpe o recipiente de recolha da condensação **(A)** e verifique se o furo e a conduta de descarga não estão obstruídos.



LAVAGEM DO APARELHO DE NÍVEL 1

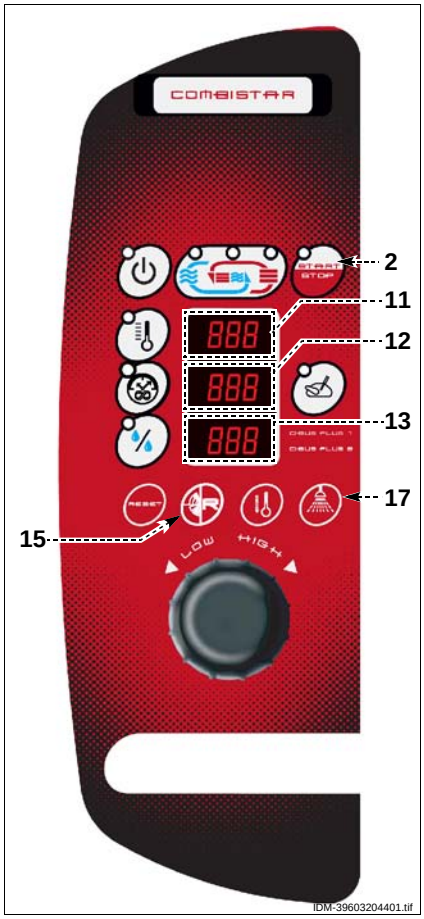
Cuidado - Aviso

Faça uma limpeza profunda da câmara sempre que mudar o modo de cozedura.

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 - No estado de STOP, pressione a tecla **(17)**: a lâmpada indicadora verde da tecla **(2)** acende com luz fixa.
No display **(11)** aparece a escrita **CLE**, no display **(12)** a escrita **Pr** e no display **(13)** a escrita **P01**.

2 - Pressione a tecla **(2)**: a lâmpada indicadora verde da tecla **(2)** começa a piscar, no display **(11)** aparece a escrita **CLE** e no display **(12)** aparece a escrita **32'** (tempo total de lavagem).



3 - Quando tocar o sinal acústico (ao fim de cerca de 8 minutos do início da lavagem) e a mensagem **CLE** piscar no display, introduza o detergente na câmara de cozedura.

4 - Abra a porta e borrife o detergente para uso alimentar em todas as paredes da câmara de cozedura, no permutador e na ventoinha.

Para executar esta operação aconselhamos a utilização do acessório "nebulizador" e do detergente fornecido pelo fabricante.

Cuidado - Aviso

Ao empregar produtos detergentes para a limpeza e higienização do aparelho, utilize os equipamentos de protecção individual adequados (luvas, máscaras, óculos, etc.) exigidos pelas leis vigentes em matéria de segurança e saúde.

5 - Ao fim de cerca de 10 minutos da introdução do detergente, toca um sinal acústico e o display **(11)** exibe **H2O**. Nesta altura, abra a porta, enxagúe manualmente a câmara de cozedura e seque-a.

Para executar esta operação aconselhamos a utilização do acessório "lança de lavagem".

Importante

Antes de iniciar a uma nova cozedura, verifique se não permaneceram resíduos de produtos detergentes na câmara de cozedura. Se permaneceram, será preciso proceder manualmente a um enxaguamento profundo da câmara de cozedura e activar o aquecimento no modo "convecção" durante cerca de 15 min. para secá-la.

PT

C139603407.fm

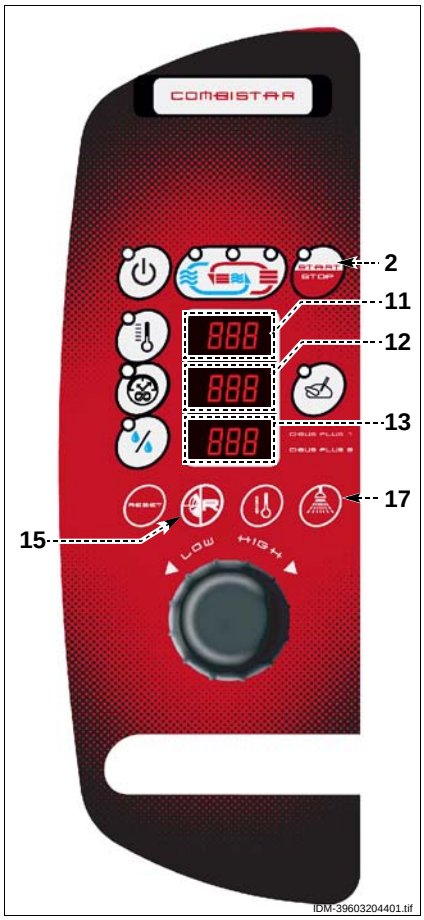
LAVAGEM DO APARELHO DE NÍVEL 2

Cuidado - Aviso

Faça uma limpeza profunda da câmara sempre que mudar o modo de cozedura.

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 - No estado de STOP, pressione a tecla **(17)**: a lâmpada indicadora verde da tecla **(2)** acende com luz fixa.
No display **(11)** aparece a escrita **CLE**, no display **(12)** a escrita Pr e no display **(13)** a escrita **P01**.



2 - Pressione a tecla **(2)**: a lâmpada indicadora verde da tecla **(2)** começa a piscar, no display **(11)** aparece a escrita **CLE** e no display **(12)** aparece a escrita **32'** (tempo total de lavagem).

3 - Quando tocar o sinal acústico (ao fim de cerca de 8 minutos do início da lavagem) e a mensagem **CLE** piscar no display, introduza o detergente na câmara de cozedura.

4 - Abra a porta e borrife o detergente para uso alimentar em todas as paredes da câmara de cozedura, no permutador e na ventoinha.

Para executar esta operação aconselhamos a utilização do acessório "nebulizador" e do detergente fornecido pelo fabricante.

Cuidado - Aviso

Ao empregar produtos detergentes para a limpeza e higienização do aparelho, utilize os equipamentos de protecção individual adequados (luvas, máscaras, óculos, etc.) exigidos pelas leis vigentes em matéria de segurança e saúde.

5 - Feche a porta e espere que o forno termine automaticamente o programa de lavagem, enxaguamento e desinfecção térmica final. No fim da lavagem toca um sinal acústico.

Importante

Antes de iniciar a uma nova cozedura, verifique se não permaneceram resíduos de produtos detergentes na câmara de cozedura. Se permaneceram, será preciso proceder manualmente a um enxaguamento profundo da câmara de cozedura e activar o aquecimento no modo "convecção" durante cerca de 15 min. para secá-la.

LAVAGEM DO APARELHO DE NÍVEL 3

Ver "Manual de programação e lavagem automática do forno".

PT

C139603407.fm

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho foi submetido ao controlo funcional antes de ser posto a funcionar.
As informações indicadas a seguir têm a finalidade de auxiliar o operador na identificação e na correcção de eventuais avarias e problemas de funcionamento que poderiam se verificar durante o uso do aparelho.
Alguns destes problemas podem ser resolvidos pelo utilizador. Para todos os outros é exigida uma competência técnica específica ou capacidades especiais e, portanto, devem ser solucionados exclusivamente por pessoal qualificado que tenha experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.

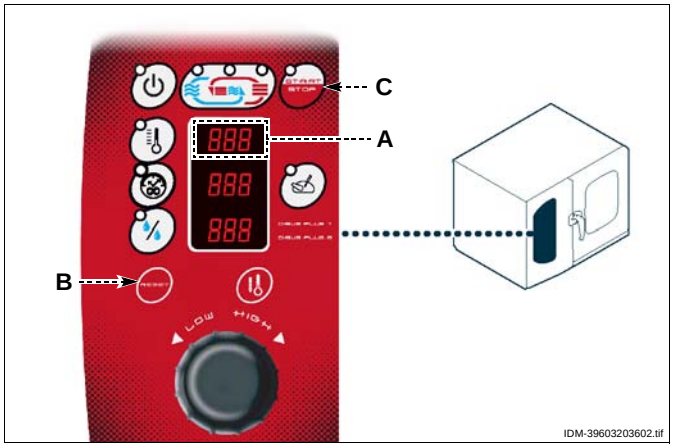
Problema	Causa	Solução
O aparelho não liga	Intervenção de um fusível	Substitua o fusível (ver a pág. 20).
	Intervenção de um dispositivo de segurança ou protecção (termóstato de segurança ou relé térmico)	Pressione o botão de restabelecimento das condições originais do dispositivo
	Placa electrónica danificada	Contacte o serviço de assistência
O ciclo de cozedura não começa ou pára repentinamente	Placa electrónica do painel de comandos danificada	Contacte o serviço de assistência
	Alarme activado	Consulte a tabela "Sinalização de alarmes"

TABELA DE SINALIZAÇÃO DE ALARMES

Se o problema ou avaria encontrada não estiver entre as falhas indicadas na tabela, será necessário consultar a tabela "Sinalização de alarmes" reproduzida a seguir.
As informações indicadas a seguir têm a finalidade de identificar os sinais de alarme que aparecem nos displays **(A)**.

Importante

Pressione a tecla (B) para desactivar o alarme e o ciclo de cozedura irá recomeçar automaticamente; se isso não acontecer, pressione a tecla de ligação (C).



PT

C139603407.fm

Alarme	Problema	Solução	Notas
H2O	Falta água na câmara ou a pressão da água é insuficiente	Verifique se há água na rede ou regule a pressão (ver a pág. 20). Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozedura por convecção
H2O.	Falta água na descarga ou a pressão da água é insuficiente	Verifique se há água na rede ou regule a pressão (ver a pág. 20). Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozedura por convecção e a vapor
OPE	Pedido de abertura ou fecho da porta do forno	Abra ou feche a porta do forno. Contacte o serviço de assistência se esta mensagem permanecer activada.	O ciclo de cozedura não começa até a operação solicitada ser feita
CLE	Indica que é necessário executar as operações de limpeza	Faça a limpeza ***Se o forno estiver equipado com o sistema de lavagem automática, consulte o manual correspondente***	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozedura
E01	A sonda da câmara de cozedura está avariada ou ligada de maneira incorrecta	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E02	A sonda no interior do alimento não está introduzida nele ou está avariada	Verifique a posição da sonda no interior do alimento ou avise o serviço de assistência em caso de avaria	Não é possível efectuar ciclos de cozedura com a sonda no interior do alimento
E03	A sonda de descarga dos vapores está avariada	Avise o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozedura por convecção e a vapor
E04	A válvula motorizada não está colocada na posição correcta	Volte a acender o forno e, se o problema persistir, avise o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozedura por convecção e a vapor
E05	Avaria da sonda do termóstato de segurança	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E06	Intervenção das protecções térmicas	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E08	A sonda para cozedura a vácuo (acessório opcional) está avariada ou ligada de maneira incorrecta.	Pressione a tecla "Reset".	Desligue a sonda para cozedura a vácuo e volte a ligá-la antes de iniciar o ciclo de cozedura. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E10	Aquecimento excessivo do compartimento dos componentes eléctricos	O forno resolve o problema autonomamente	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozedura
E11 E13 E14	Intervenção da função de diagnóstico da placa electrónica	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E21	O ciclo de lavagem foi interrompido por falta de detergente	Verifique a posição do tubo e o nível de detergente no recipiente; se necessário, ateste o nível e volte a activar o ciclo de lavagem	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E22	O ciclo de lavagem foi interrompido por falta de desinfectante	Verifique a posição do tubo e o nível de desinfectante no recipiente; se necessário, ateste o nível e volte a activar o ciclo de lavagem	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E23	O ciclo de lavagem foi interrompido durante a fase final de desinfecção	Pressione a tecla Reset e proceda manualmente a um enxaguamento profundo da câmara de cozedura.	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E30÷E38	Intervenção da função de diagnóstico da placa electrónica	Pressione a tecla "Reset".	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E50-E51	Intervenção da função de diagnóstico da placa electrónica	Pressione a tecla "Reset".	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência

PT

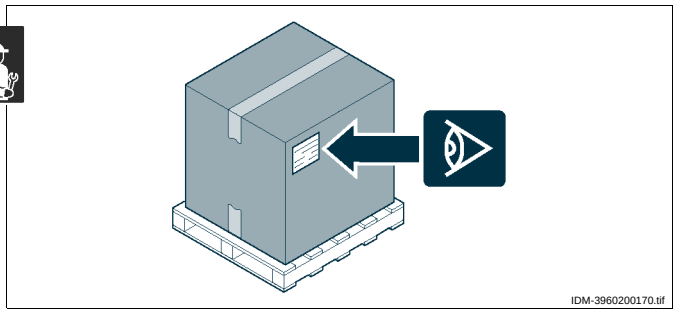
RECOMENDAÇÕES PARA A MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

Importante

As operações de movimentação e instalação devem ser feitas respeitando as informações fornecidas pelo fabricante, aplicadas directamente na embalagem e no aparelho, e indicadas nas instruções de uso. Quem estiver autorizado a executar estas operações deverá, se necessário, organizar um "programa de segurança" para proteger a integridade física das pessoas directamente envolvidas.

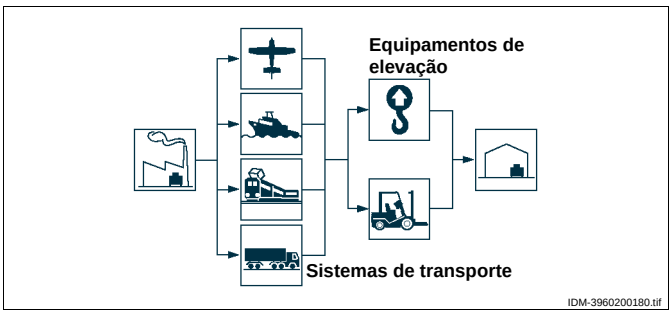
EMBALAGEM E DESEMPACOTAMENTO

A embalagem é feita, limitando as dimensões, também em função do tipo de transporte utilizado. Para facilitar o transporte, a expedição pode ser feita com alguns componentes desmontados e devidamente protegidos e embalados.
Na embalagem estão indicadas todas as informações necessárias para efectuar as operações de carga e descarga.
Ao desempacotar o aparelho, controle a integridade e a quantidade exacta dos componentes.
O material de embalagem deve ser eliminado de acordo com as leis vigentes.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

O transporte, também em função do local de destino, pode ser feito com vários sistemas. O esquema representa as soluções mais utilizadas. Durante transporte, com o intuito de evitar movimentos indesejáveis, fixe a carga no equipamento de transporte de maneira apropriada.



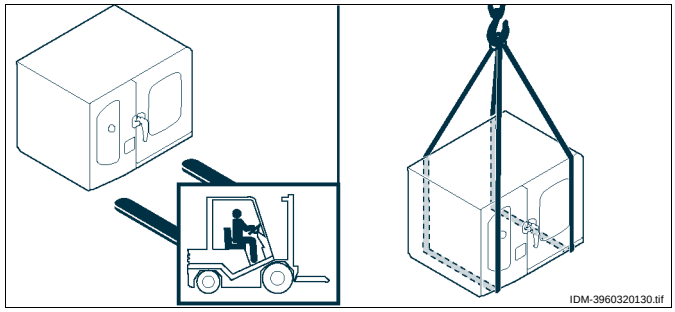
IDM-3960200180.tif

MOVIMENTAÇÃO E ELEVAÇÃO

O aparelho pode ser movimentado com um dispositivo de elevação munido de garfos ou gancho de capacidade adequada. Antes de efectuar esta operação, verifique a posição do centro de gravidade da carga.

Importante

Ao engatar o dispositivo de elevação, preste atenção aos tubos de alimentação e descarga.


IDM-3960320130.tif

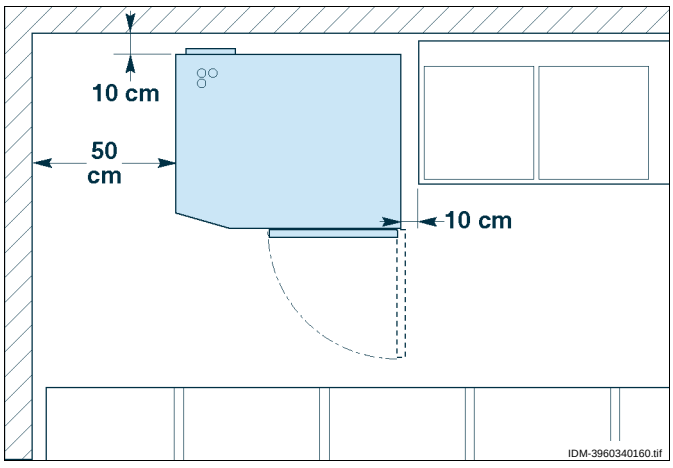
INSTALAÇÃO DO APARELHO

Todas as fases de instalação devem ser consideradas desde a realização do projecto geral. Antes de começar estas fases, para além de escolher o local de instalação, quem estiver autorizado a efectuar estas operações deverá, se necessário, adoptar um "programa de segurança" para proteger a integridade física das pessoas envolvidas directamente e respeitar à risca todas as leis, nomeadamente as referentes aos estaleiros móveis. O local de instalação deve ter todas as ligações de alimentação, ventilação, aspiração e descarga dos resíduos de produção, deve ser devidamente iluminado e deve satisfazer todos os requisitos higiénicos e sanitários das leis vigentes, para evitar que os alimentos sejam contaminados. Se necessário, determine a posição exacta de cada aparelho ou subconjunto e marque as relativas coordenadas para os colocar correctamente. Faça a instalação respeitando as leis, normas e especificações vigentes no país de utilização.

Importante

Instale o aparelho sobre uma base (disponível a pedido) e coloque-o na posição indicada na figura.

Se o forno for instalado no centro do local, deixe um espaço de pelo menos 50 cm entre a parte traseira e os outros aparelhos.



IDM-3960340160.tif

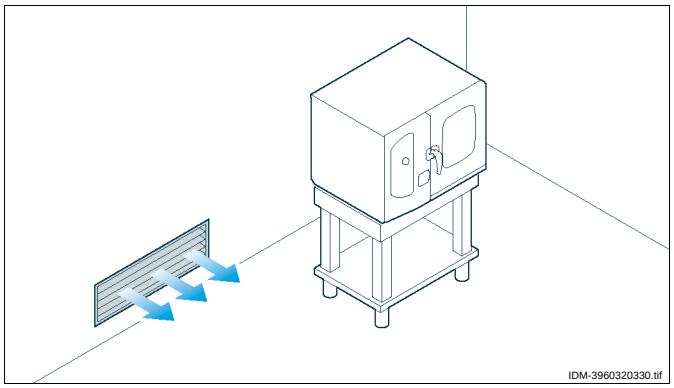
PT

C139603407.fm

VENTILAÇÃO DO LOCAL

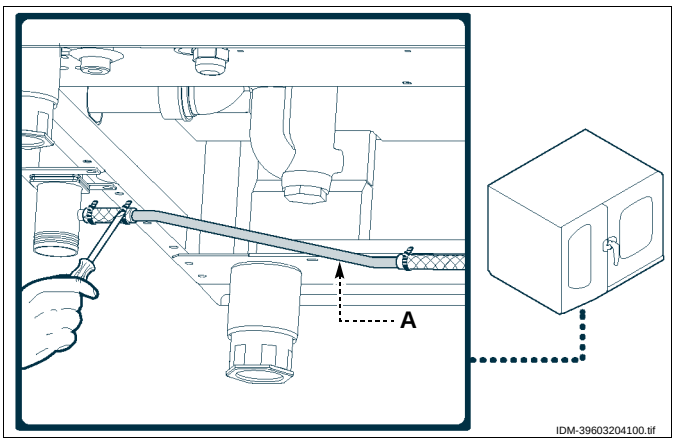
No local de instalação do aparelho devem estar presentes algumas entradas de ar para garantir o funcionamento correcto do aparelho e permitir a troca de ar no local em questão.

As entradas de ar devem ter dimensões adequadas, devem ser protegidas por grades e posicionadas de maneira a não poderem ser obstruídas.



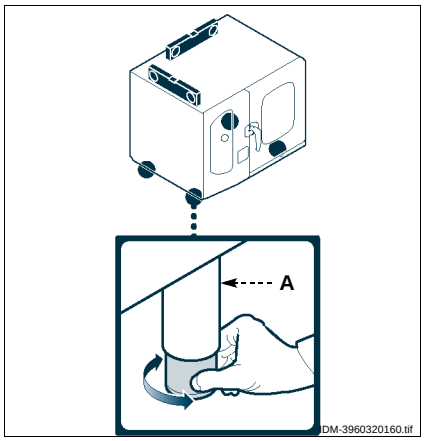
INSTALAÇÃO DAS PARTES DESMONTADAS

O aparelho é entregue com alguns componentes desmontados; proceda à montagem deles na altura da instalação do aparelho. Nomeadamente, monte o tubo de descarga da cuba **(A)**.



NIVELAMENTO

Ajuste nos pés de apoio **(A)** para nivelar o aparelho.



LIGAÇÃO DA ÁGUA

Cuidado - Aviso

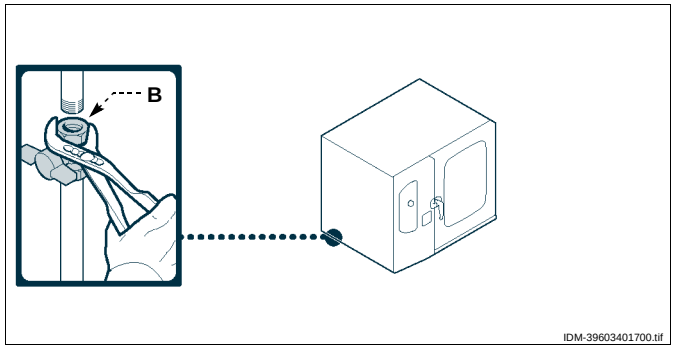
Faça a ligação respeitando as leis vigentes em matéria e utilizando o material apropriado e prescrito.

Ligação da alimentação de água

– Ligue o tubo de rede ao tubo de conexão com o aparelho intercalando uma torneira de bloqueio **(B)** que permita interromper a alimentação da água quando necessário.

Importante

A torneira (B), que não é fornecida com o aparelho, deve ser instalada numa posição de fácil acesso e deve ser possível averiguar imediatamente o estado em que ela se encontra (aberta ou fechada).



Cuidado - Aviso

O aparelho deve ser alimentado com água potável com as características indicadas na tabela. Se estas características não forem respeitadas, o aparelho pode sofrer danos; por este motivo, aconselhamos a utilizar um dispositivo para o tratamento da água.

Descrição	Valor
Pressão	200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Consumo de água	9 l/h (FM611) (**) 12 l/h (FM1011) (**)
pH	7÷7.5
Condutividade	< 200µS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Conteúdo de sais e iões metálicos	
Cloro	< 0,1 mg/l
Cloretos	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganês	< 0,05 mg/l

(*) Nos aparelhos com sistema automático de lavagem (Combistar autoclean), a pressão hidráulica mínima é de 250 kPa.
(**) O valor refere-se à quantidade de água necessária para a produção de vapor dentro da câmara de cozedura.

Importante

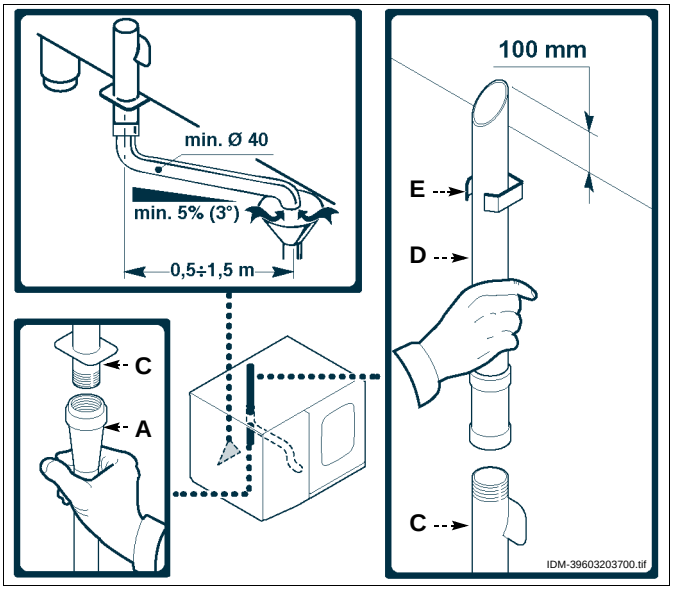
Apenas para a Grã-Bretanha, consulte também as indicações fornecidas no anexo (ver "Ligação da água (WRAS)").

PT

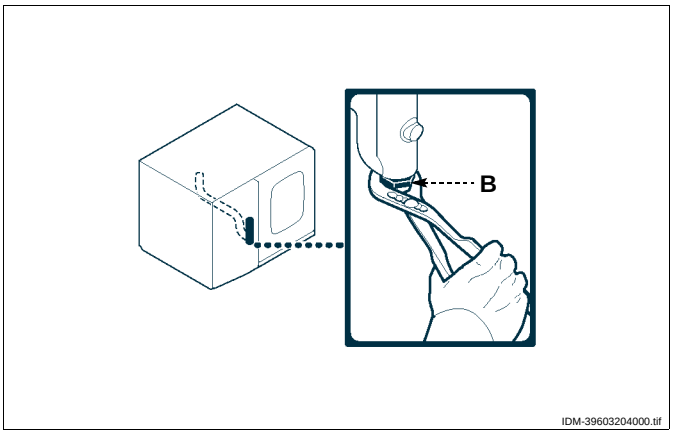
LIGAÇÃO DA DESCARGA DE ÁGUA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1- Ligue o tubo de rede **(A)** ao tubo **(C)** de conexão com o aparelho.
2- Ligue o tubo de alívio **(D)** ao tubo **(C)** de conexão com o aparelho e fixe-o no suporte **(E)**.



Na tubagem de descarga do aparelho está presente o tampão (B) que serve para descarregar os resíduos depositados.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

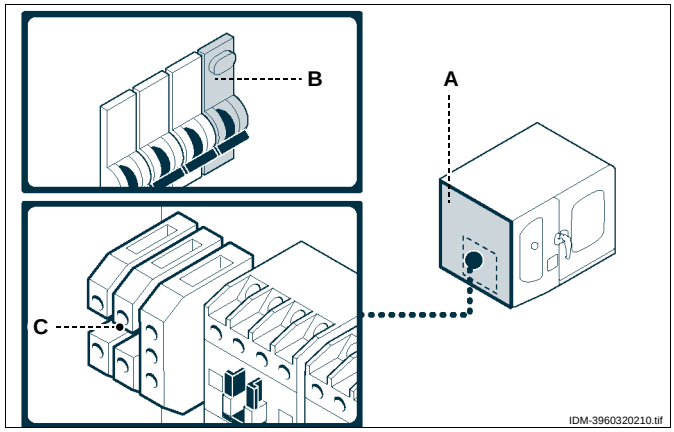
Cuidado - Aviso

A ligação deve ser feita por pessoal autorizado e qualificado, respeitando as leis vigentes em matéria e utilizando o material apropriado e prescrito. O aparelho é fornecido com tensão de funcionamento a 400V/3N/PE comutável nos modelos de nível 1-2; já para os modelos de nível 3, o aparelho pode ser fornecido com tensão de 400V/3N/PE ou 230V/3/PE.

Antes de efectuar qualquer operação, isole o aparelho da alimentação eléctrica geral.

Faça a ligação do aparelho à rede eléctrica de alimentação seguindo estas instruções.

1- Instale, se não estiver presente, um interruptor seccionador automático **(B)** perto do aparelho com as seguintes características.
   – Desengate térmico (para a regulação, ver a tabela na pág. 3)
   – Desengate diferencial regulado a 30 A
   – Classe B ou C (IEC 898)
2- Desaperte os parafusos e desmonte o painel lateral **(A)**.
3- Ligue o interruptor automático seccionador **(B)** ao terminal de bornes **(C)** do aparelho e à rede eléctrica de alimentação, seguindo as indicações fornecidas no esquema eléctrico no fim deste manual e utilizando um cabo com as seguintes características.
   – Peso: Š do tipo H05RN-F (designação 245 IEC 57)
   – Temperatura de utilização: Š70°C.
4- Reinstale o painel e aperte os parafusos ao terminar a operação.

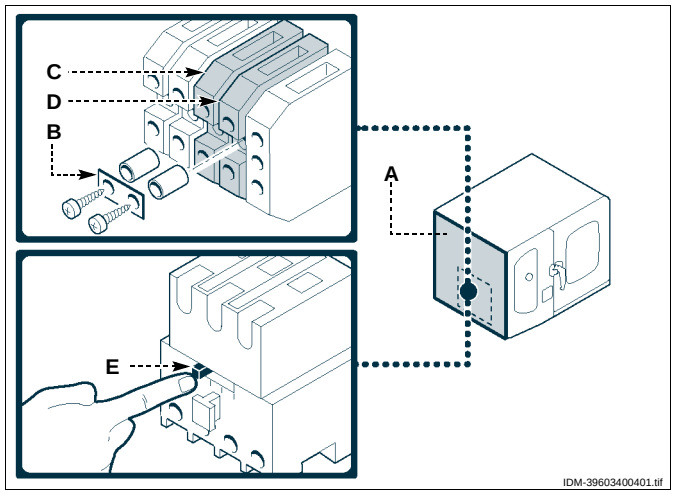


TRANSFORMAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

Para os modelos E1-E2, os aparelhos são fornecidos com tensão de funcionamento a 400V/3N (indicada no autocolante aplicado na placa de identificação). Só nestes modelos é possível efectuar a transformação a 230V/3.

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

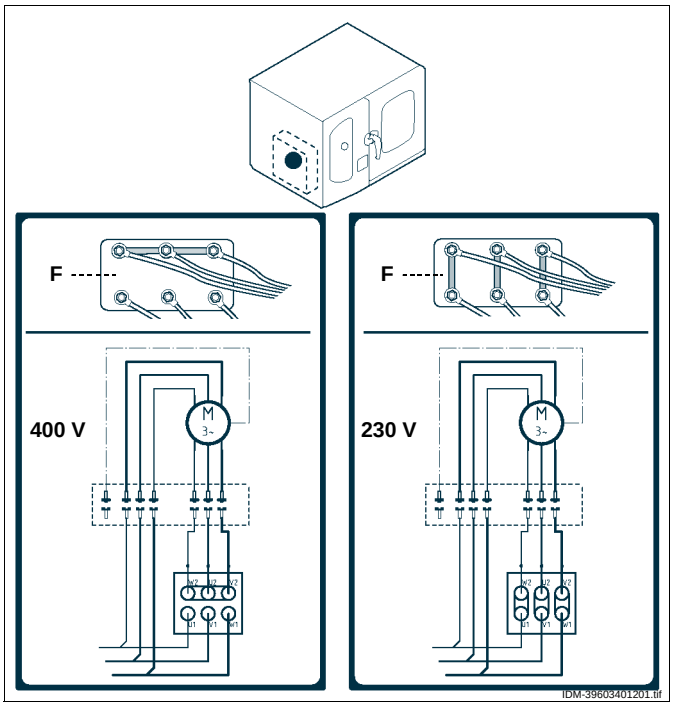
1- Desactive a alimentação eléctrica geral.
2- Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral **(A)**.
3- Coloque o jumper **(B)** para fazer a ligação eléctrica entre os bornes **(C)**.
4- Mova a alavanca **(E)** para calibrar o disjuntor a 2,8 A.



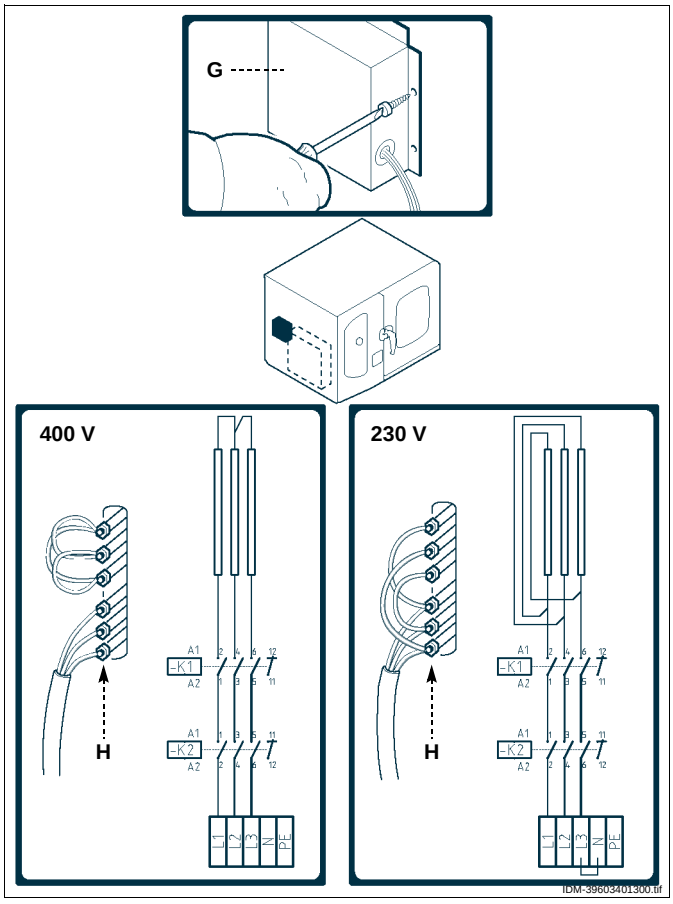
PT

C139603407.fm

5- Modifique as ligações no terminal de bornes **(F)** do motor seguindo as indicações fornecidas na figura.



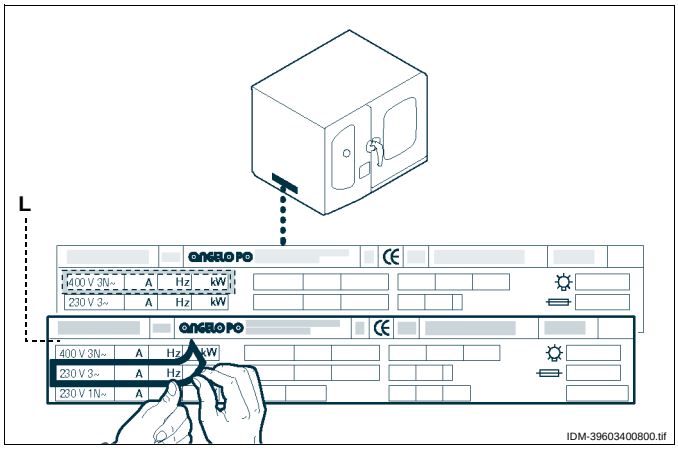
6- Desmonte a cobertura de protecção **(G)** e modifique as ligações nos terminais das resistências **(H)** seguindo as indicações fornecidas na figura.
7- Reinstale a cobertura de protecção **(G)**.
8- Reinstale o painel **(A)** e aperte os parafusos.



9- Remova o autocolante indicador da tensão de prova aplicado na placa de identificação **(L)** e aplique o autocolante novo para indicar a tensão que está a ser utilizada.

Importante

Ao concluir a operação, certifique-se de que não haja anomalias de funcionamento.



TESTE DO APARELHO

Importante

Antes de pôr o aparelho a funcionar é preciso realizar o teste do sistema para avaliar as condições operacionais de cada componente e localizar as anomalias, se existirem. Nesta fase, é importante verificar se todas as condições de segurança e de higiene são respeitadas à risca.

Para realizar o teste, faça as seguintes verificações.
1- Abra a torneira de alimentação da água e verifique a estanquidade da conexão.
2- Accione o interruptor seccionador para verificar a ligação eléctrica.
3- Verifique se a tensão de rede coincide com a tensão utilizada pelo aparelho e, se necessário, efectue a transformação (ver a pág. 18).
4- Verifique e, se necessário, regule a pressão da água (ver a pág. 20).
5- Verifique se os dispositivos de segurança funcionam correctamente.
6- Faça um ciclo de cozedura sem alimentos para verificar se o aparelho funciona correctamente.

Tendo feito o teste, se necessário, treine devidamente o utilizador para que adquira todas as competências necessárias para pôr o aparelho a funcionar em condições de segurança, conforme previsto pelas leis vigentes.

PT

C139603407.fm

RECOMENDAÇÕES PARA AS REGULAÇÕES

Importante

Antes de efectuar qualquer tipo de regulação, active todos os dispositivos de segurança previstos e avalie a necessidade de informar de maneira adequada o pessoal que trabalha com o aparelho e o que se encontra perto dele. Nomeadamente, feche a torneira de alimentação da água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador do aparelho e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas.

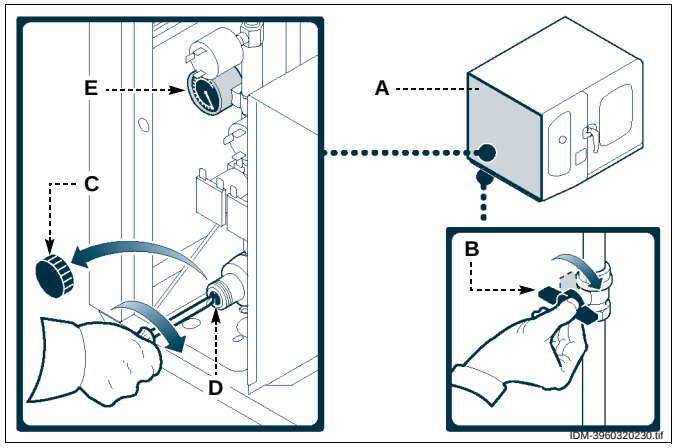
REGULAÇÃO DA PRESSÃO DA ÁGUA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1- Desaperte os parafusos e desmonte o painel lateral **(A)**.
2- Abra a torneira de alimentação da água **(B)**.
3- Desaperte a porca **(C)**.
4- Rode o parafuso de regulação **(D)** e, ao mesmo tempo, leia o valor no manómetro **(E)** para regular a pressão da água (1 bar).

Se a pressão da água for insuficiente, instale um dispositivo para aumentar a pressão.

5- Aperte a porca **(C)**.
6- Reinstale o painel **(A)** e aperte os parafusos.
7- Feche a torneira de alimentação da água **(B)** ao terminar a operação.



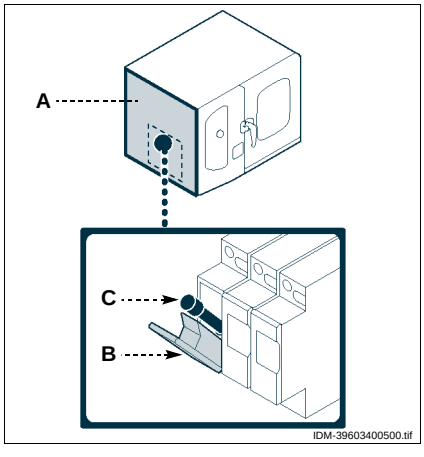
RECOMENDAÇÕES PARA A SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

Antes de efectuar qualquer operação de substituição, active todos os dispositivos de segurança previstos e avalie a necessidade de informar de maneira adequada o pessoal que trabalha com o aparelho e o que se encontra perto dele. Nomeadamente, feche a torneira de alimentação da água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador do aparelho e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas. Se for necessário substituir componentes desgastados, utilize exclusivamente peças sobressalentes genuínas. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou a componentes decorrentes do emprego de peças sobressalentes não genuínas e de intervenções extraordinárias que possam modificar os requisitos de segurança, sem a autorização do fabricante. Para o pedido de componentes, siga as indicações fornecidas no catálogo de peças sobressalentes.

SUBSTITUIÇÃO DO FUSÍVEL

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1- Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral **(A)**.
2- Abra o porta-fusível **(B)** e substitua o fusível **(C)** queimado.
3- Feche o porta-fusível e reinstale o painel lateral ao terminar a operação.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

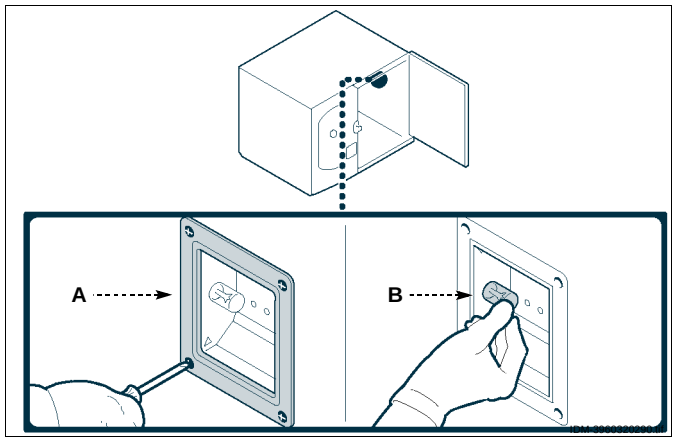
Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1- Desaperte os parafusos e desmonte a cobertura da lâmpada **(A)**.
2- Extraia e substitua a lâmpada **(B)**.

Cuidado - Aviso

Para efectuar esta operação evite o contacto directo com a lâmpada e utilize, se necessário, luvas de protecção.

3- Reinstale a cobertura da lâmpada **(A)** e aperte os parafusos ao terminar a operação.



DESACTIVAÇÃO DEFINITIVA DO APARELHO

Importante

Esta operação deve ser feita por operadores experientes, respeitando as leis vigentes em matéria de segurança no trabalho. Não abandone no ambiente produtos não biodegradáveis, óleos lubrificantes e componentes não ferrosos (borracha, PVC, resinas, etc.). Proceda à eliminação deles respeitando as leis vigentes em matéria.

PT

C139603407.fm

INNHOLDSFORTEGNELSE

	ref.	Kapittel	side
1. del	1	GENERELL INFORMASJON	2
	2	TEKNISK INFORMASJON	3
	3	SIKKERHET	4
	4	BRUK OG FUNKSJON	5
	5	VEDLIKEHOLD	10
	6	FEIL	14
2. del	7	HÅNDTERING OG INSTALLASJON	16
	8	JUSTERINGER	20
	9	UTSKIFTNING AV DELER	20
		VEDLEGG	I÷VIII

ALFABETISK INNHOLDSFORTEGNELSE

A Alarmer, tabell over signaler, 14
Alarmsignaler, tabell, 14
Anbefalinger for bruk, 5
Anbefalinger for håndtering og installasjon, 16
Anbefalinger for justeringene, 20
Anbefalinger for leseren, 2
Anbefalinger for rengjøringen, 10
Anbefalinger for utskiftningen av deler, 20
Anbefalinger for vedlikeholdet, 10
Apparat, generell beskrivelse, 3
Apparat, installasjon, 16
Apparat, kassering, 20
Apparat, når apparatet ikke skal brukes over lenger tid, 10
Apparat, prøving, 19
Apparat, slå på og av, 9
Apparatet, identifikasjon av produsent og, 2
Automatisk oppvarming, 9

B Beskrivelse av kontrollene, 6
Bruk, anbefalinger for, 5
Bruksanvisningens formål, 2

D Demonterte deler, installasjon, 17

El-tilførsel, tilkopling, 18
El-tilkopling, 18

F Feil, feilsøking, 14
Feilsøking, 14
Forespørsel om service, 2

G Generell beskrivelse av apparatet, 3

H Håndtering og installasjon, anbefalinger for, 16
Håndtering og løfting, 16

I Identifikasjon av produsenten og apparatet, 2
Inn- og oppakking, 16
Installasjon av apparatet, 16
Installasjon av demonterte deler, 17
Installasjon og håndtering, anbefalinger for, 16

J Justering av vanntrykket, 20
Justeringer, anbefalinger for, 20

K Kassering av apparatet, 20
Kontroller, beskrivelse, 6

L Leseren, Anbefalinger for, 2
Løfting og installasjon, 16

M Miljøsikkerhet, 5

N Når apparatet ikke skal brukes over lenger tid, 10
Nivellering, 17

O Omforming av el-tilførselen, 18
Ovnsrom, rengjøring, 11

P Produsenten og apparatet, identifikasjon, 2
Prøving av apparatet, 19

R Rengjøring av ovnsrommet, 11
Rengjøring av rennen og samlekaret for kondens, 12
Rengjøring, anbefalinger for, 10
Renne og samlekar for kondens, rengjøring, 12

S Samlekar for kondens og renne, rengjøring, 12
Service, forespørsel om, 2
Sikkerhets- og informasjonsmerker, 3
Sikkerhetsinnretninger, 3
Sikkerhetsvarsler, 4
Sikkerhetsvarsler for det elektriske utstyret, 4
Sikring, utskiftning, 20
Slå apparatet på og av, 9
Start og stopp av steking, 10
Steking, start og stopp, 10

T Tabell over alarmsignaler, 14
Tekniske data, 3
Tilbehør som følger med, 3
Tilbehør som kan bestilles, 3
Tilbehør, standard, 3
Tilkopling til vannavløpet, 18
Transport, 16

U Utskiftning av deler, anbefalinger for, 20
Utskiftning av lyspæren, 20
Utskiftning av sikringen, 20

V Vann, justering av trykket, 20
Vann, tilkopling, 17
Vann, tilkopling av avløp, 18
Vannavløp, tilkopling, 18
Vanntilkopling, 17
Vanntrykk, justering, 20
Vasking av apparat på nivå 1, 12
Vasking av apparat på nivå 2, 13
Vasking av apparat på nivå 3, 13
Vedlikehold, anbefalinger for, 10
Ventilasjon av lokalet, 17

NO

C139603407.fm

Det er forbudt å kopiere denne bruksanvisningen, også delvis, uten godkjennelse fra produsenten.
Produsenten forbedrer hele tiden sine produkter, og forbeholder seg retten til å endre denne bruksanvisningen uten krav om forvarsel så fremt dette ikke utgjør en fare for sikkerheten.
© 2003 - Tekster, illustrasjoner og layout av: IDM eksperter på teknisk kommunikasjon - Forlì - Italia. Tekstene kan kopieres, helt eller delvis av produsenten, så fremt kilden oppgis.

ANBEFALINGER FOR LESEREN

Bruk den alfabetiske innholdsfortegnelsen fremme i bruksanvisningen for å finne ønsket emne på en enkel måte.
Denne bruksanvisningen er delt inn i to deler.

1. del: Denne delen inneholder all informasjon som er nødvendig for apparatets brukere.

2. del: Denne delen inneholder all informasjon som er nødvendig for fagkyndig personale autorisert for håndtering, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og kassering av apparatet.

Mens brukerne kun må konsultere 1. del, er 2. del forbeholdt fagkyndig personale. Fagkyndig personale kan også lese 1. del for å få en fullstendig informasjonsoversikt.

BRUKSANVISNINGENS FORMÅL

Bruksanvisningen er en del av apparatet og er utarbeidet av produsenten for å gi apparatets operatører all nødvendig informasjon.

I tillegg til en riktig bruksteknikk må operatørene nøye lese og følge all informasjonen.

Informasjonen leveres av produsenten på originalspråket (italiensk) og kan oversettes til andre språk for å oppfylle lovkrav og/eller markedsføringskrav.

Informasjonen må leses nøye for å unngå farer for skade på liv og helse, og økonomiske skader.

Ta vare på bruksanvisningen under hele apparatets levetid. Oppbevar den på et sted som er kjent og lett tilgjengelig ved behov.

Produsenten forbeholder seg retten til å utføre endringer uten krav om forvarsel.

Det brukes symboler for å understreke viktige deler eller detaljer i teksten. Symbolforklaringen er beskrevet nedenfor.

Forsiktig - Advarsel

Angir at det er nødvendig å gå forsiktig frem for å unngå farer for skade på liv og helse, og økonomiske skader.

Viktig

Angir spesiell viktig teknisk informasjon som ikke må overses.

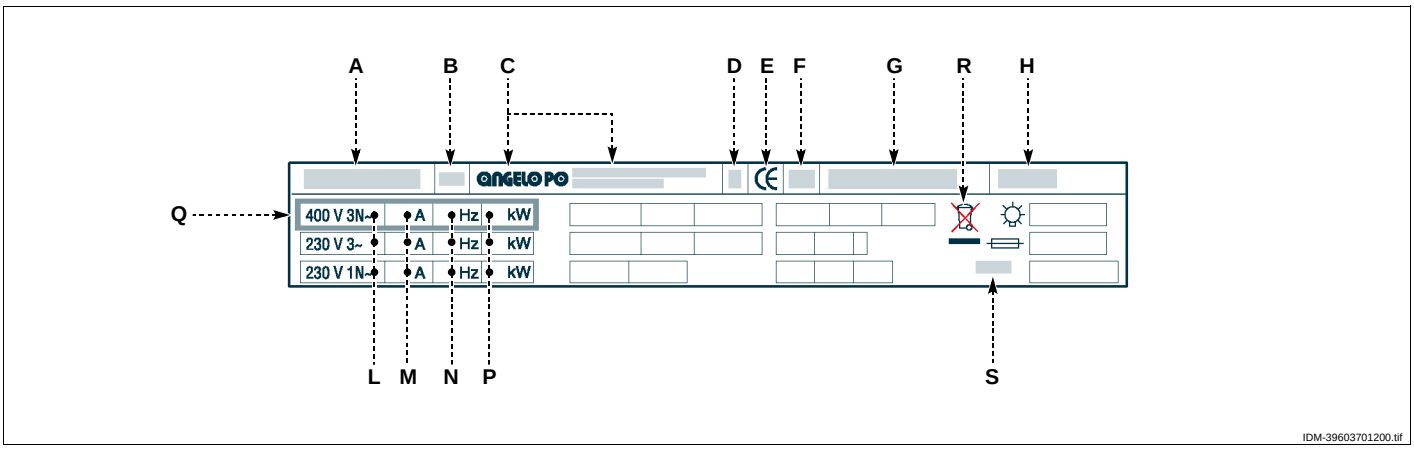
IDENTIFIKASJON AV PRODUSENTEN OG APPARATET

Merkeplaten er festet direkte på apparatet. På merkeplaten finnes referansene og alle anvisningene som er nødvendige for driftssikkerheten.

A)Apparatmodell
B)Kundetilpasning
C)Identifikasjon av produsenten
D)Bestemmelsesland
E)CE-merking
F)Fabrikasjonsår
G)Serienummer
H)Beskyttelsesgrad
L)Spenning (V)
M)Forbruk (A)
N)Frekvens (Hz)
P)Oppgitt effekt (kW)
Q)Prøvespenningsmåler
R)WEEE symbol
S)Fabrikasjonsdato

FORESPØRSEL OM SERVICE

Kontakt ett av våre autoriserte servicesenter ved behov.
Ved forespørsel om service er det nødvendig å oppgi dataene på merkeplaten og typen feil som har oppstått.



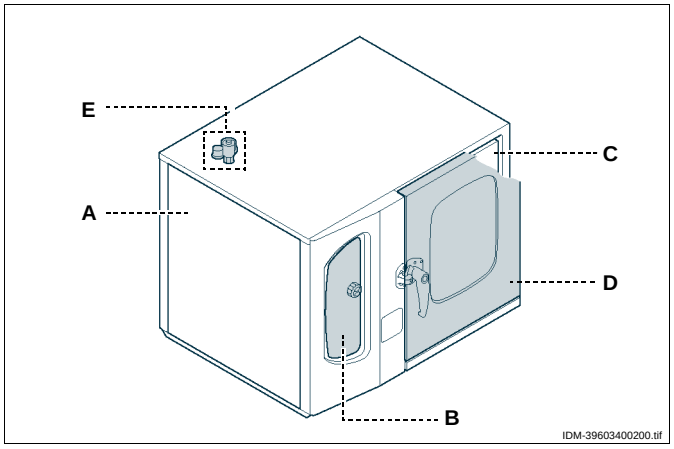
NO

GENERELL BESKRIVELSE AV APPARATET

Stekeovnen, heretter bare kalt apparatet, er prosjektert og konstruert for steking og tilberedning av mat i restaurantbransjen. Apparatets funksjoner styres av et elektronisk kontrollpanel hvor det er mulig å innstille stekemåtene (konveksjon, damp, kombinasjon), og alle funksjonene for å oppnå en jevn steking.

Hoveddeler

A)Panel til rom med elektriske deler
B)Kontrollpanel
C)Ovnsrom
D)Stekeovnsdør
E)Slanger for damputslipp



TEKNISKE DATA

Beskrivelse	FM 6 1/1E1-2	FM 6 1/1E3
Stekeovnens mål	976x770x(725+100) mm	976x770x(725+100) mm
El-tilførsel	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Mulige omformin-ger	230V3 50-60 Hz	-
Nominell ytelse	9,2 Kw	9,2 Kw
Målene til ovns-rommets åpning	440x450 mm	440x450 mm
Ovnsrommets mål	647,5x652,5x510 mm	647,5x652,5x510 mm
Antall stekebrett	6	6
Stekebrettenes mål	325x530x40 mm	325x530x40 mm
El-forbruk	15A (400V) 25A (230V)	15A (400V) 25A (230V)

Beskrivelse	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Stekeovnens mål	976x770x(940+100) mm	976x770x(940+100) mm
El-tilførsel	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Mulige omformin-ger	230V3 50-60 Hz	-
Nominell ytelse	17 Kw	17 Kw
Målene til ovns-rommets åpning	440x665 mm	440x665 mm

Beskrivelse	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Ovnsrommets mål	647,5x652,5x725 mm	647,5x652,5x725 mm
Antall stekebrett	10	10
Stekebrettenes mål	325x530x40 mm	325x530x40 mm
El-forbruk	26A (400V) 43A (230V)	26A (400V) 43A (230V)

SIKKERHETSINNRETNINGER

Selv om apparatet er komplett med sikkerhetsinnretninger, kan det under installasjon og tilkopling være nødvendig å bruke tilleggsinnretninger for å oppfylle krav i gjeldende lover.

Forsiktig - Advarsel

Kontroller daglig at sikkerhetsinnretningene er riktig monterte og fungerer riktig.

SIKKERHETS- OG INFORMASJONSMERKER

Se skjemaet bak i bruksanvisningen for plasseringen av merkene.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

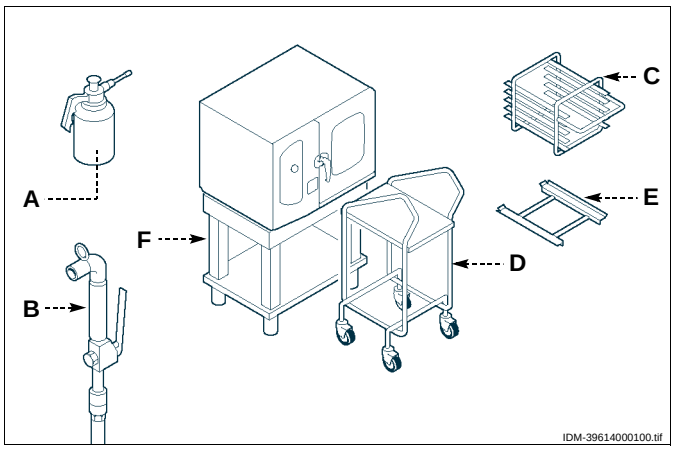
Tilbehør som leveres med stekeovnen:

– **Sett for omforming av spenning**: Brukes for å tilpasse apparatet til spenningen som skal brukes (kun for modellene E1-E2).

TILBEHØR SOM KAN BESTILLES

På bestilling kan apparatet utstyres med følgende tilbehør.

A)Sprayflaske PND
B)Vaskedyse LDL
C)Ovnsstiger (trinn 60/85)
D)Stekebrett-tralle
E)Stekebrettskinner
F)Sokkel
G)Sett for installasjon i høyden
H)Sett med bakebrett
L)Sett for røyking
M)Sett for pasteurisering



NO

C139603407.fm

SIKKERHETSVARSLER

– Under prosjekteringen og fremstillingen har produsenten vært spesielt oppmerksom på situasjoner som kan forårsake fare for skade på liv og helse for apparatets operatører. Produktet oppfyller alle krav til god bygningsteknikk, i tillegg til gjeldende lover. Formålet med denne informasjonen er å gjøre operatørene oppmerksomme for å unngå farer. Man kan aldri være forsiktig nok. Alle operatørene som bruker apparatet er også ansvarlige for sikkerheten.
– Les instruksjonene i bruksanvisningen og dem som er festet på apparatet nøye, og spesielt sikkerhetsanvisningene.
– Ikke støt eller slipp apparatet under transport, håndtering og installasjon for å unngå å skade delene.
– De installerte sikkerhetsinnretningene må ikke tukles med, omgås, fjernes eller forbikoples. Forsømmelse av dette kravet kan medføre stor fare for skade på liv og helse.
– Selv om man nøye har lest gjennom all dokumentasjon kan det ved første oppstart svare seg å simulere noen prøvemanøvrer for å bli kjent med kontrollene, spesielt for å slå på og av, og kontrollenes hovedfunksjoner.
– Apparatet må kun brukes som beskrevet av produsenten. Annen bruk av apparatet kan medføre fare for skade på liv og helse, og økonomiske skader.
  – Alt vedlikehold som krever en spesiell teknisk kompetanse eller egenskap, må kun utføres av fagkyndig personale med erfaring på dette området.

  – Av hygieniske årsaker, og for å beskytte matvarene mot kontaminering, må alle delene som direkte eller indirekte kommer i kontakt med matvarene og området rundt rengjøres nøye.
– Bruk kun rengjøringsmidler godkjent for kontakt med matvarer. Ikke bruk etsende, brann- eller helsefarlige rengjøringsmidler.
– Rengjøringen skal utføres ved behov, og hver gang apparatet har vært i bruk.
– Bruk personlig verneutstyr (vernehansker, masker, vernebriller, osv.) under rengjøring og hygienisering av apparatet som foreskrevet av gjeldende forskrifter om sikkerhet og helse. .
– Dersom apparatet ikke skal brukes over lenger tid, må alle tilførselsledninger koples fra, og apparatets innvendige og utvendige deler og området rundt må rengjøres nøye i henhold til produsentens anvisninger.
– Daglig bruk av apparatet krever at operatøren hele tiden er tilstede.
– Ikke bruk vannstråler med trykk på apparatets innvendige og utvendige deler (unntatt ovnsrommet) for å unngå å skade apparatet, spesielt de elektriske og elektroniske delene.
– Ikke legg brannfarlige gjenstander eller materialer i nærheten av apparatet.
– For å unngå forbrenninger når stekebrett tas ut av stekeovnen, må stekebrett med flytende matvarer, eller med matvarer som kan bli flytende under stekingen, ikke settes inn på riller hvor innholdet ikke er synlig.

SIKKERHETSVARSLER FOR DET ELEKTRISKE UTSTYRET

Det elektriske utstyret er prosjektert og fremstillet i henhold til gjeldende forskrifter. Disse forskriftene tar hensyn til driftsforholdene i området rundt.
Listen viser de nødvendige forholdene for en korrekt bruk av det elektriske utstyret.
– Romtemperaturen må ikke være lavere enn °C.
– Den relative fuktigheten må være mellom 50 (målt ved 40 °C) og 90 % (målt ved 20 °C).
– Installasjonsrommet må være fritt for elektromagnetiske forstyrrelser og strålinger (røntgenstråler, laserstråler, osv.).
– I rommet må det ikke være områder med potensielt eksplosive og/eller brannfarlige gass- og støvkonsentrasjoner.
– Produktene og materialene brukt under produksjonen og vedlikeholdet må ikke inneholde kontaminerende og etsende stoffer (syrer, kjemikalier, salt, osv.), og de må ikke kunne trenge inn og/eller komme i kontakt med de elektriske delene.
– Under transport og lagring må romtemperaturen være mellom -25 og 55 °C. Det elektriske utstyret kan utsettes for en temperatur opp til 70 °C, men ikke lenger enn 1 døgn.

Hvis ett eller flere av de ovennevnte forholdene, som er helt nødvendige for en korrekt drift av det elektriske utstyret, ikke kan overholdes, må man ved bestillingen bli enige om alternative løsninger for å oppnå gode forhold (f.eks. spesifikke elektriske deler, luftkondisjonering, osv.).

NO

C139603407.fm

MILJØSIKKERHET

Enhver organisasjon må følge prosedyrene for å kartlegge og kontrollere aktivitetenes (produktene, tjenestene, osv) miljøpåvirkning.
Prosedyrene for å kartlegge miljøpåvirkningen må omfatte faktorene oppgitt nedenfor.

– Utslipp til atmosfæren
– Væskeutslipp
– Avfallshåndtering
– Jordforurensing
– Bruk av råmaterialer og naturressurser
– Lokal miljøproblematikk

Produsenten utgir anvisninger som må følges av personalet autorisert for installasjon, bruk, vedlikehold og kassering av apparatet for å unngå en miljøbelastning.

– All emballasje må kastes i henhold til landets gjeldende forskrifter.
– Under bruk og vedlikehold må ikke forurensende produkter (olje, fett, osv) kastes i naturen. De ulike materialene må kildesorteres i henhold til gjeldende forskrifter.
– Når apparatet skal kasseres må komponentene kildesorteres.

Sikkerhet for elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-direktivet 2002/96/EF)

Viktig

Ikke kast forurensende materiale i naturen. Utfør kasseringen i henhold til gjeldende miljøbestemmelser.

I henhold til WEEE-direktivet 2002/96/EF (Elektrisk og elektronisk avfall) må brukeren kassere det brukte apparatet ved å levere det inn til et godkjent innsamlingspunkt, eller til forhandleren ved kjøp av et nytt apparat.
Alle apparater som skal kasseres i henhold til WEEE-direktivet 2002/96/EF er merket med det relevante symbolet (Se side 2).

Viktig

Ulovlig avfallsdeponering av elektriske og elektroniske apparater straffes med bøter gjeldende i landet hvor det straffbare forholdet er begått.

Elektriske og elektroniske apparater kan inneholde miljø- og helsefarlige stoffer. Kasser apparatet på riktig måte.

BRUK OG FUNKSJON 4

ANBEFALINGER FOR BRUK

Viktig

Hyppigheten av uhell ved bruk av apparater skyldes mange faktorer som ikke alltid er mulig å forebygge og kontrollere. Noen uhell kan skyldes uforutsigbare miljøfaktorer, mens andre først og fremst skyldes operatørenes opptreden. Operatørene må være autoriserte og ha lest gjennom all dokumentasjon, og ved første bruk kan det svare seg å simulere noen prøvemanøvrer for å bli kjent med kontrollene og hovedfunksjonene. Apparatet må kun brukes som foreskrevet av produsenten, og ingen innretninger må tukles med for å oppnå andre ytelser enn de som er oppgitte. Før bruk, kontroller at sikkerhetsinnretningene er riktig monterte og fungerer riktig. I tillegg til å oppfylle disse kravene må operatørene følge alle sikkerhetsstandarder, og nøye lese beskrivelsen av kontrollene og oppstarten.

NO

C139603407.fm

BESKRIVELSE AV KONTROLLENE

1) På-av knapp: Brukes for å slå apparatet på og av.
Grønn lampe tent: Apparatet er slått av.
Grønn lampe slukket: Apparatet er slått på.

2) Start- og stoppknapp for steking Brukes for å starte eller stoppe innstilt stekeprogram.
Grønn lampe tent (hele tiden): Stekeprogram i pause eller klar til start.
Trykk på knappen for å starte stekeprogrammet.
Grønn lampe tent (blinker): Stekeprogram i gang.
Grønn lampe slukket: Apparatet er slått av.

3) Knapp for dampsteking: Brukes for å velge dampsteking.
Grønn lampe tent: Dampsteking er valgt.

4) Knapp for kombinasjonssteking: Brukes for å velge kombinasjonssteking (konveksjon + damp).
Grønn lampe tent: Kombinasjonssteking er valgt.

5) Knapp for konveksjonssteking: Brukes for å velge konveksjonssteking (varmluft).
Grønn lampe tent: Konveksjonssteking er valgt.

6) Knapp for temperaturinnstilling

–Brukes for å innstille steketemperaturen. Trykk en gang (grønn lampe blinker) for å innstille temperaturen med håndtaket **(10)**.

–Brukes for å endre steketemperaturen under stekingen. Trykk en gang slik at innstilt temperatur vises på displayet **(11)**. Trykk på knappen og bruk håndtaket **(10)** for å endre innstilt verdi.

–**Brukes for å endre måleenheten for temperatur fra celsiusgrader (°C) til Fahrenheitgrader (°F).**
Apparatet må være slått av (grønn lampe til knappen **(1)** tent). Trykk på knappen i minst 3 sekunder og bruk håndtaket **(10)** for å innstille temperaturen fra °C til °F, eller omvendt. Trykk igjen på knappen eller knappen **(1)** for å bekrefte valget.

7) Knapp for tidsinnstilling (timer)

–Brukes for å innstille steketiden. Trykk en gang (grønn lampe blinker) for å innstille steketiden med håndtaket **(10)**. Trykk på knappen i ca. 2 sekunder for å innstille ubegrenset steketid. På displayet **(12)** vises skriften 999, som ikke kan endres.

–Brukes for å endre steketiden under stekingen. Trykk en gang for å vise innstilt steketid på displayet **(12)**. Trykk på knappen og bruk håndtaket **(10)** for å endre innstilt verdi.

Denne funksjonen utelukker bruken av knappen for innstilling av steketermometerets temperatur.

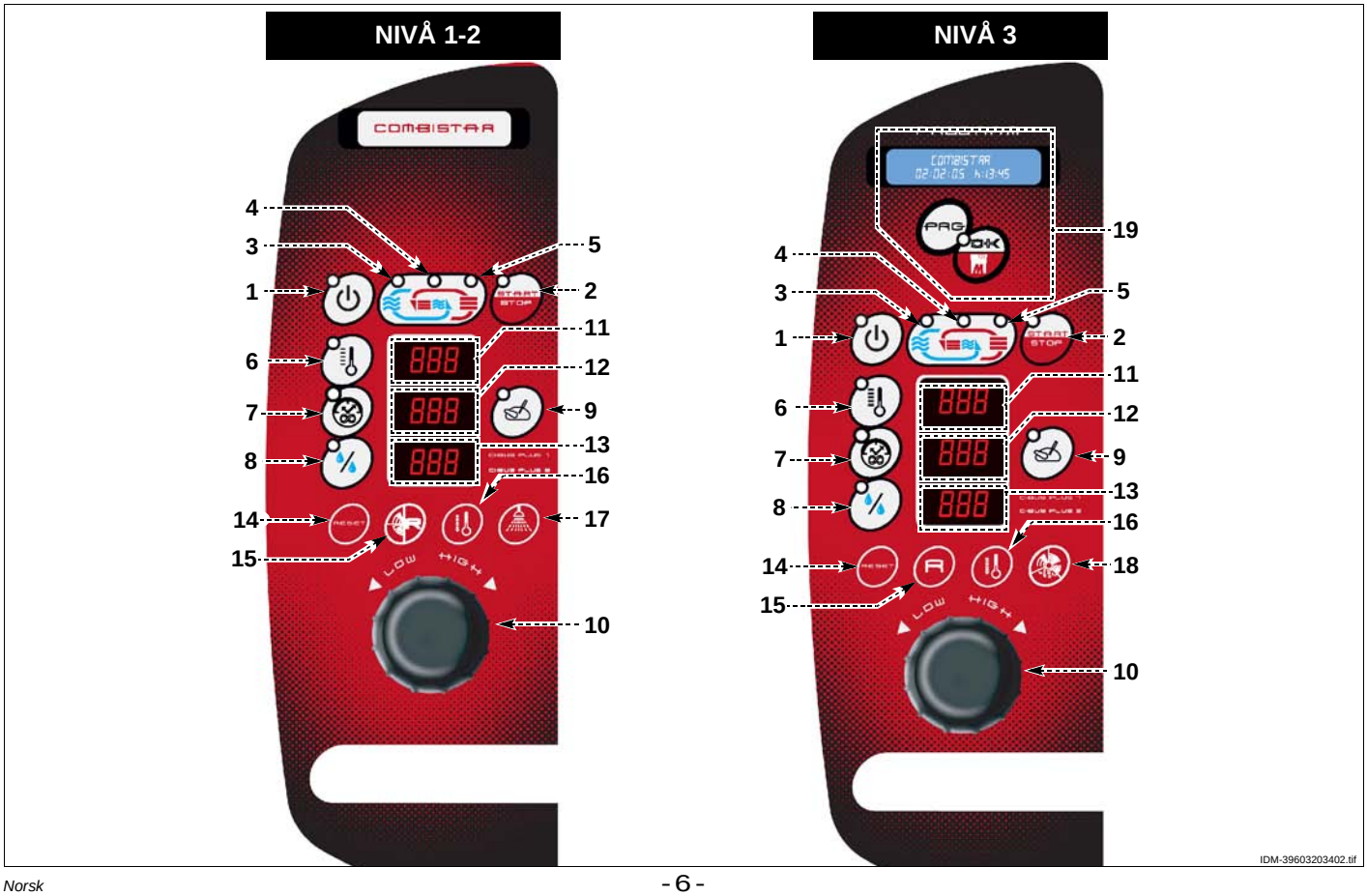
8) Knapp for innstilling av fuktighetsprosenten

–Brukes for å innstille fuktighetsprosenten ved kombinasjonssteking (konveksjon + damp). Trykk en gang på knappen (grønn lampe blinker) og still inn fuktighetsprosenten med håndtaket **(10)**.

–Brukes for å endre fuktighetsprosenten under stekingen. Trykk en gang for å vise fuktighetsverdien på displayet **(13)**. Trykk på knappen og bruk håndtaket **(10)** for å endre innstilt verdi.

Hvis fuktighetsprosenten innstilles på 0%, vises skriften "_._0" (system med jevn lukking) på displayet (13).

–Brukes for å øke fuktighetsprosenten: Hold knappen trykket for å sprøyte damp inn i stekeovnen under stekingen.



NO

Et lydsignal vil høres.

–Under stekepausen ved dampsteking brukes den for å ha tilgang til funksjonene CIBUS PLUS 1 og CIBUS PLUS 2.
CIBUS PLUS 1: Trykk på knappen en gang for å innstille funksjonen CIBUS PLUS 1 (92 °C - 7 minutter). Steking anbefalt for ferske (ikke frosne), delikate og/eller bredbladete grønnsaker.
CIBUS PLUS 2: Trykk på knappen to ganger for å innstille funksjonen CIBUS PLUS 2 (96 °C - 16 minutter). Steking anbefalt for ferske grønnsaker (ikke frosne) med seigt skall. Trykk en gang for å gå tilbake til CIBUS PLUS 1.

9) Knapp for innstilling av steketermometerets temperatur eller vakuumsonde

–Brukes for å innstille produktets kjernetemperatur målt av steketermometeret (ekstravalg på nivå 1, standard på nivå 2-3): Trykk en gang (grønn lampe blinker) for å innstille temperaturen med håndtaket **(10)**.

–Brukes for å endre kjernetemperaturen under stekingen. Trykk en gang for å vise temperaturen på displayet **(12)**. Trykk på knappen og bruk håndtaket **(10)** for å endre innstilt verdi.

Denne funksjonen utelukker bruken av knappen for tidsinnstilling.

10) Kontrollhåndtak: Brukes for å endre verdiene til de valgte funksjonene (se knappene **6, 7, 8, 9**). Drei håndtaket med klokken for å øke verdien, og mot klokken for å redusere verdien.

–Brukes for å endre programmeringsparameterene for steking og vasking, og apparatets driftsparametere.

–Den brukes i tillegg for å bekrefte og lagre. Trykk på håndtaket for å bekrefte og lagre innstillingene som er valgte og/eller viste på displayet.

11) Temperaturdisplay

–Viser den innstilte temperaturen. Hold knappen **(6)** trykket i ca. 4 sekunder for visning av den reelle temperaturen i stekeovnen.

–Verdien blinker på displayet når temperaturen i stekeovnen er høyere enn innstilt temperatur ved stekestart, og/eller når innstilt temperatur ikke er oppnådd under den automatiske oppvarmingen.

–Under stekepausen viser den nummeret for regenerasjonsprogrammet som kan velges (kun for modellene på nivå 1-2).

12) Display for tid og steketermometer

Med knappen **(7)** (tidsinnstilling) trykket:

–Under stekepausen angir den innstilt tid.

–Under stekingen angir den resttiden for steketiden.

Med knappen **(9)** (innstilling av steketermometerets temperatur) trykket:

–Under stekepausen angir den innstilt temperatur.

–Under stekingen angir den kjernetemperaturen som steketermometeret har målt.

13) Display for fuktighetsprosent

–Ved kombinasjonssteking (konveksjon + damp) angir den innstilt fuktighetsprosent.

–Ved dampsteking angir den innstilt funksjon (kun hvis funksjonen CIBUS PLUS 1 eller CIBUS PLUS 2 er innstilt).

14) Knapp for tilbakestilling av alarmer: Brukes for å tilbakestille lydsignalene og symbolene.

15) Knapp for regenerasjonsprogrammer

Nivå 1-2

–Knappen brukes for å velge standardinnstilte regenerasjonsprogrammer.
Trykk på knappen en gang for å vise skriften P01 på displayet **(11)**.
Trykk på knappen to ganger for å vise skriften P02 på displayet **(11)**.
Trykk på knappen tre ganger for å vise skriften P03 på displayet **(11)**.
Trykk på knappen fire ganger for å vise skriften P04 på displayet **(11)**.
Trykk på knappen fem ganger for å vise skriften P05 på displayet **(11)**.
Trykk på knappen seks ganger for å vise skriften P06 på displayet (**11)**.
Trykk på knappen syv ganger for å vise skriften **OUT** på displayet **(11)**, og gå ut av programmet.
Trykk på knappen **(2)** for å starte valgt program.

Tabell over forhåndsinnstilte regenerasjonsprogrammer

P01 - Regenerasjonsprogram for retter med tynne kjøttstykker, og fisk (både forhåndskokt og rå)	Automatisk oppvarming 130°C Fase 1 - Kombinert / 110 °C / Fuktighet 10% / 2' Fase 2 - Kombinert / 120 °C / Fuktighet 0% / 3' Fase 3 - Konveksjon / 125 °C / 1'
P02 - Regenerasjonsprogram for retter med tynne kjøttstykker og tykke fiskestykker	Automatisk oppvarming 150°C Fase 1 - Kombinert/130 °C / Fuktighet 10% / 3' Fase 2 - Kombinert/135 °C / Fuktighet 0% / 3' Fase 3 - Konveksjon / 140 °C / 1'
P03 - Regenerasjonsprogram for retter med kjøtt og fisk (øk tiden i fase 2 for pasta eller fylte retter)	Automatisk oppvarming 150°C Fase 1 - Kombinert / 130 °C / Fuktighet 10% / 2' Fase 2 - Kombinert / 140 °C / Fuktighet 0% / 5' Fase 3 - Konveksjon / 140 °C / 3'
P04 - Stekeprogram: for mager svinestek	Automatisk oppvarming 120°C Fase 1 - Damp / 100 °C Fase 2 - Kombinert / 140 °C / Fuktighet 60% / Sluttkjernetemperatur 57 °C Fase 3 - Konveksjon / 170 °C / Sluttkjernetemperatur 68 °C
P05 - Stekeprogram: for hel grillet kylling	Automatisk oppvarming 205°C Fase 1 - Konveksjon / 185 °C Fase 2 - Konveksjon / 215 °C Fase 3 - Konveksjon / 240 °C / Sluttkjernetemperatur 72 °C
P06 - Stekeprogram: for roastbeef	Automatisk oppvarming 165°C Fase 1 - Konveksjon / 145 °C / Sluttkjernetemperatur 20 °C Fase 2 - Konveksjon / 105 °C / Sluttkjernetemperatur 42 °C Fase 3 - Konveksjon / 90 °C / Sluttkjernetemperatur 54 °C

–Knappen brukes for å endre standardinnstilte regenerasjonsprogrammer.
Trykk på knappen **(11)** for å vise ønske program på displayet.
Trykk på knappen **(2)** for å starte valgt program.

NO

C139603407.fm

Kun etter å ha startet programmet er det mulig å endre verdiene til fasen som er i gang med knappene (6-7-8-9) og håndtaket (10).

Under stekingen er det mulig å endre stekemåte med knappene **(3-4-5)**.

Trykk på knappen kun under START (når stekingen er startet) for å innstille viftens intervallhastighet.

Merk: De innstilte endringene vil på denne måten kun forbli aktiverte for stekingen som er i gang. For en permanent lagring av endringene, trykk på knappen for brukt stekemåte (3-4-5) i minst 3 sekunder.

Viktig

For å gå tilbake til startinnstillingene, trykk på knappen (15) i minst 3 sekunder når apparatet er slått av (grønn lampe til knappen (1) tent).

Nivå 3

–Knappen brukes for å velge og/eller endre standardinnstilte regenerasjons- og bankettprogrammer (Se "Bruksanvisning for programmering og automatisk vasking av stekeovnen").

16) **Knapp for rask nedkjøling**: Brukes for rask nedkjøling av ovnsrommet med lukket stekeovnsdør.

Trykk på knappen for å vise skriften 100°C på displayet (11).

Trykk på knappen **(6)**, og drei på håndtaket **(10)** for å velge ønsket kjøletemperatur.

Trykk på knappen **(2)** for å starte programmet.

Når programmet er ferdig avbryter apparatet funksjonen, og et lydsignal høres.

Viktig

Ikke bruk denne funksjonen under stekingen (Se side 10).

Denne kontrollen finnes i apparatene på nivå 1-2.

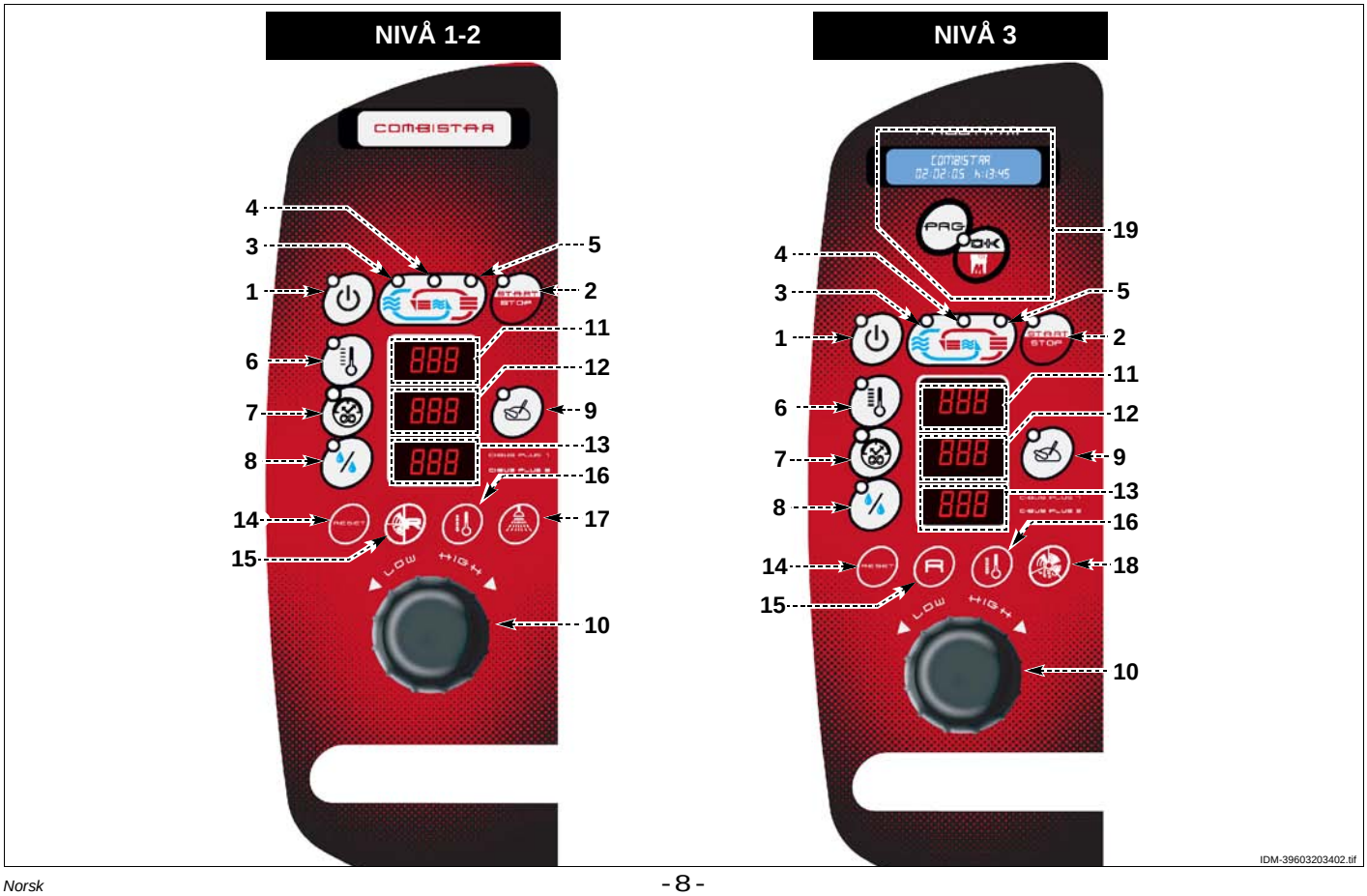
17) **Knapper og displayer**: Brukes for å velge og aktivere lagrete stekeprogrammer.

18) **Knapp for viftehastighet**: Brukes for å innstille hastigheten til viften i ovnsrommet.

Disse kontrollene finnes i apparatene på nivå 3 (Se "Bruksanvisning for programmering og automatisk vasking av stekeovnen").

19) **Knapp for halvautomatisk vask**: Brukes for å velge halvautomatisk vask.

Denne kontrollen finnes i apparatene på nivå 3 (Se "Bruksanvisning for programmering og automatisk vasking av stekeovnen").



NO

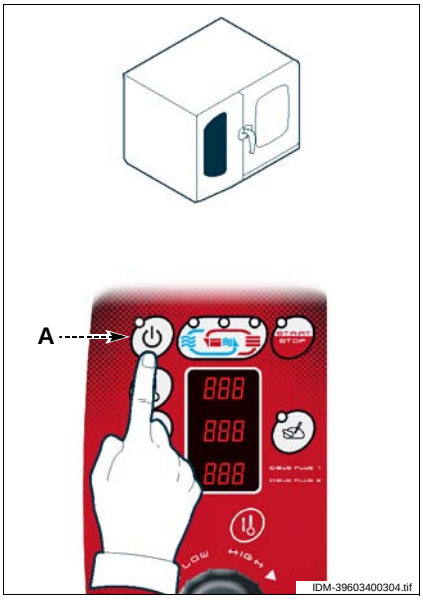
C1396034O7.fm

SLÅ APPARATET PÅ OG AV

Gå frem som beskrevet.

Slå på

1- Bruk apparatets hovedbryter for å aktivere tilkoplingen til el-nettet.
2- Åpne vannkranen.
3- Trykk på knappen **(A)** for å slå på apparatet.



Slå av

Viktig

Slå alltid av apparatet etter bruk.

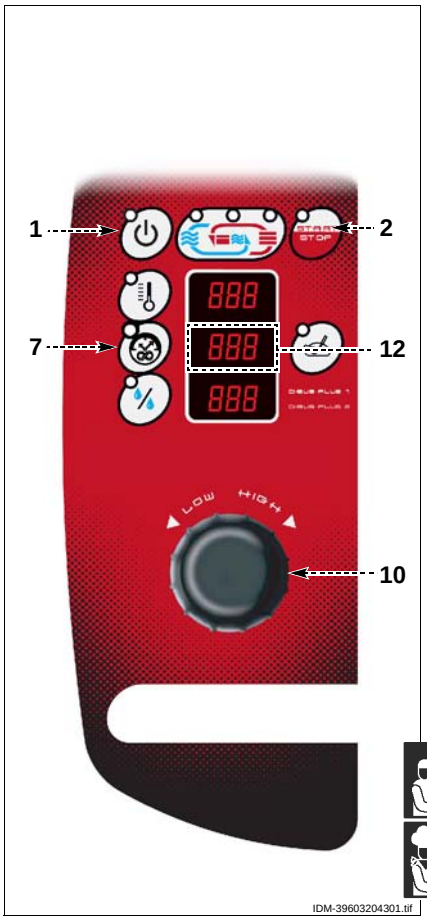
1- Trykk på knappen **(A)** for å slå av apparatet.
2- Steng vannkranen.
3- Bruk apparatets hovedbryter for å deaktivere tilkoplingen til el-nettet.

AUTOMATISK OPPVARMING

Viktig

For et bedre stekeresultat anbefales det at oppvarmingen gjøres med tom stekeovn.

1- Trykk på knappen **(2)** for å slå på apparatet.
Apparatet utfører automatisk en oppvarmingsfase.
Når oppvarmingen er ferdig høres et lydsignal; maten kan nå settes inn. Lukk igjen stekeovnsdøren.
Stekingen starter automatisk.



Midlertidig utelukking: På denne måten kan denne funksjonen kun utelukkes for stekingen som er i gang.

2- Trykk på knappen **(2)** i minst ett sekund under STOPP (eller stekepausen med lampe til knappen **(2)** hele tiden tent).

Viktig

Oppvarmingen utelukkes også automatisk når temperaturen i ovnsrommet er tilstrekkelig for innstilt stekemåte.

Permanent utelukking: På denne måten kan denne funksjonen utelukkes permanent.

3- Apparatet må være slått av (lampe til knappen **(1)** tent og lampe til knappen **(2)** slukket). Trykk på knappen **(7)** i minst 3 sekunder (på displayet **(12)** vises skriften Prh-ON), og bruk håndtaket **(10)** for å innstille funksjonen på OFF.

4- Trykk igjen på knappen **(7)** eller knappen **(1)** for å bekrefte valget.

Viktig

For å innstille den automatiske oppvarmingen igjen går du frem i omvendt rekkefølge, og velg ON.

Under permanent utelukking og under STOP (eller stekepausen med lampe til knappen (2) hele tiden tent), trykk på knappen (2) i minst ett sekund. På denne måten aktiveres oppvarmingen for kun den innstilte stekingen.

NO

START OG STOPP AV STEKING

Gå frem som beskrevet.

Start

1- Slå på apparatet (se side 9).

2- Trykk på en av knappene **(3, 4, 5)** for å innstille stekemåten.

3- Trykk på knappen **(6)** og bruk håndtaket **(10)** for å innstille steketemperaturen.

4- Trykk på knappen **(7)** og bruk håndtaket **(10)** for å innstille steketiden, eller trykk på knappen **(9)** og bruk håndtaket **(10)** for å innstille steketermometerets eller vakuumsondens temperatur.

5- Trykk på knappen **(8)** og bruk håndtaket **(10)** for å innstille fuktighetsprosenten ved kombinasjonssteking.

6- Trykk på knappen **(8)** for å innstille stekefunksjonen (CIBUS PLUS 1 eller CIBUS PLUS 2) ved dampsteking.

7- Trykk på knappen **(2)** for å starte stekingen.

Viktig

Under hele programmet vil lyset i ovnsrommet være tent.

Stopp

Stekingen stopper når innstilt steketid er utløpt, eller når steketermometeret har oppnådd kjernetemperaturen.
Når stekingen er ferdig høres et lydsignal, og lyset i ovnsrommet slukkes.

1- Trykk på knappen **(2)** eller åpne stekeovnsdøren for når som helst å avbryte stekingen.

NÅR APPARATET IKKE SKAL BRUKES OVER LENGER TID

Gå frem som beskrevet dersom apparatet ikke skal brukes over lenger tid.

1- Steng vannkranen.
2- Bruk apparatets hovedbryter for å deaktivere tilkoplingen til elnettet.
3- Rengjør apparatet og området rundt nøye.
4- Legg et tynt lag med matolje på de rustfrie overflatene.
5- Utfør alt vedlikeholdet.
6- Pakk inn apparatet og la det være noen lufteåpninger.

VEDLIKEHOLD 5

ANBEFALINGER FOR VEDLIKEHOLDET

Utfør produsentens programmerte vedlikehold slik at apparatet holdes i god stand. Dersom vedlikehold utføres skikkelig, oppnås de beste ytelser fra apparatet, en lenger levetid og et vedvarende sikkerhetsnivå.

Forsiktig - Advarsel

Før vedlikehold må alle sikkerhetsinnretningene aktiveres. Vurder også om personalet som betjener apparatet, og personalet som oppholder seg i nærheten av apparatet, skal informeres om arbeidet. Vannkranen må stenges, og el-tilførselen må utkoples med hovedbryteren. Tilgangen til innretninger som kan forårsake farer for skade på liv og helse hvis de aktiveres, må forhindres.

Etter hver bruk og ved behov, må følgende deler rengjøres:
– Samlekaret for kondens (se side 12)
– Ovnsrommet (se side 11)
– Apparatet og området rundt (se side 11).

Fagkyndig og autorisert personale må årlig utføre følgende arbeid:
– Rengjøre filteret i vanninntaket (se side 17).
– Rengjøre avløpsslangene (se side 18).

ANBEFALINGER FOR RENGJØRINGEN

Ettersom apparatet brukes for å tilberede matvarer for mennesker, er det nødvendig å være veldig nøye med hygienen og hele tiden holde apparatet og området rundt rent.

Tabell over rengjøringsprodukter

Beskrivelse	Produkter
For å vaske og skylle	Romtemperert springvann
For å rengjøre og tørke	Klut som ikke riper eller loer
Anbefalte rengjøringsprodukter	Rengjøringsmidler med kaliumhydroksid (maks. 5 %) og kaustisk soda (5 %)
Produkter for å fjerne vonde lukter	Glansemiddel med sitron- og eddiksyre

Viktig

Før rengjøringen må du alltid stenge gasskranen, utkople el-tilførselen med hovedbryteren og la apparatet kjøles ned.

Følg anbefalingene oppgitt nedenfor.

Forsiktig - Advarsel

Ved bruk av rengjøringsmidler er det påbudt å bruke gummihansker, ansiktsmaske og vernebriller i henhold til gjeldende sikkerhetsstandard.

1- Vær veldig forsiktig ved håndtering av rengjøringsmidler.
2- Sprut kun små mengder rengjøringsmiddel.
3- Ikke sprut rengjøringsmiddel på veldig varme overflater.
4- Ikke sprut rengjøringsmiddel på personer eller dyr.
5- Følg anvisningen på pakken og dataarket til rengjøringsmidlet.
6- Apparatets deler må kun rengjøres med lunkent vann, rengjøringsmidler godkjent for kontakt med matvarer, og materialer som ikke riper.

Forsiktig - Advarsel

Ikke bruk produkter som inneholder helsefarlige stoffer (løsningsmidler, bensin, osv.).

7- Skyll overflatene med springvann og tørk av.
8- Ikke bruk vannstråler med trykk.
9- Vær veldig forsiktig slik at ikke overflatene i rustfritt stål ødelegges. Unngå bruk av etsende produkter, materialer som riper og skarpe redskaper.
10- Vask bort matrester med en gang for å unngå at de størkner.
11- Vask bort avleiringer som kan dannes på noen av apparatets overflater.

RENGJØRING AV OVNSROMMET

Forsiktig - Advarsel

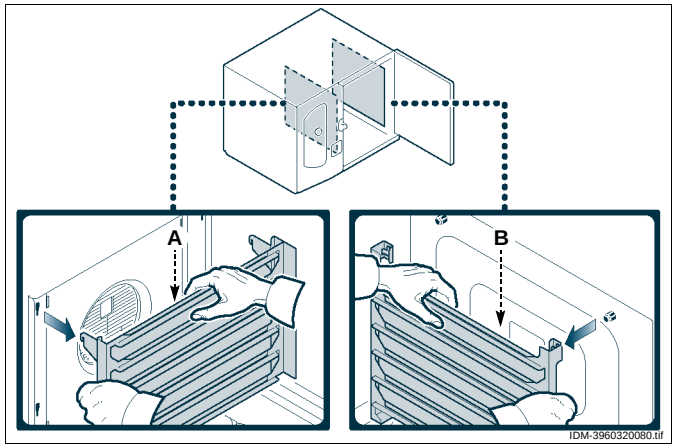
Hver gang det byttes stekemåte må ovnsrommet rengjøres skikkelig.

For rengjøringen og for fjerning av vonde lukter, bruk produktene oppgitt i tabellen over rengjøringsprodukter.

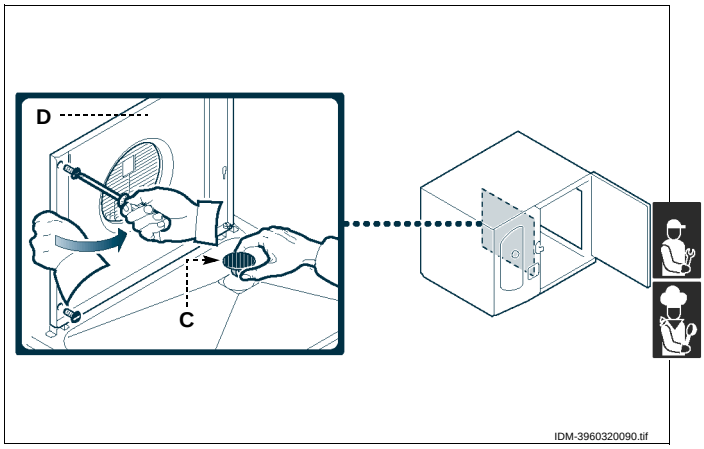
Ikke bruk kalde vannstråler på belysningen og dørglasset når temperaturen i ovnsrommet er høyere enn 150 °C.

Gå frem som beskrevet.

1- La ovnsrommet kjøles ned til en temperatur på ca. 60 °C.
2- Trekk ut ovnsstigene **(A-B)** og rengjør dem skikkelig.



3- Trekk ut filterristen **(C)** og rengjør den.
4- Løsne skruene for å åpne ledepanelet **(D)**.



5- Alle veggene i ovnsrommet, varmeveksleren og viften må fuktes med vann.
Bruk vaskedysen (tilbehør) til dette arbeidet.
6- Sprut rengjøringsmidlet (godkjent for kontakt med matvarer) på alle veggene i ovnsrommet, på varmeveksleren og på viften, og la det virke i 10-15 minutter.
Bruk sprayflasken (tilbehør) til dette arbeidet.
7- Skyll og tørk overflatene i ovnsrommet, på varmeveksleren og på viften.
8- Sprut glansemiddel og la det virke i noen minutter.
9- Skyll og tørk av overflatene i ovnsrommet.
10- Stram til skruene for å lukke ledepanelet **(D)**.
11- Sett ovnsstigene **(A-B)** og filterristen **(C)** på plass igjen.

Forsiktig - Advarsel

Når rengjøringen er ferdig må det utføres en dampsteking med tom stekeovn i 15 minutter, og deretter konveksjonssteking i 15 minutter med en temperatur på 150 °C, før apparatet brukes igjen. La stekeovnsdøren stå åpen når apparatet ikke er i bruk for korte perioder.

NO

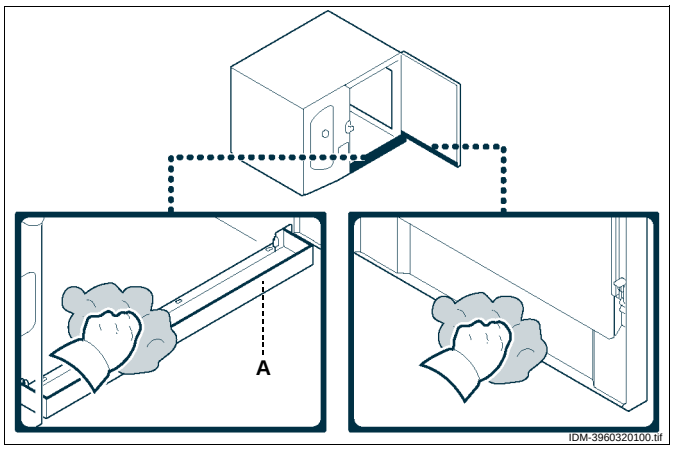
C139603407.fm

RENGJØRING AV RENNEN OG SAMLEKARET FOR KONDENS

Gå frem som beskrevet.

1- Rengjør rennen for kondensvann nederst på stekeovnsdøren.

2- Rengjør samlekaret for kondens **(A)** og kontroller at hullet og kanalen ikke er tilstoppet.



VASKING AV APPARAT PÅ NIVÅ 1

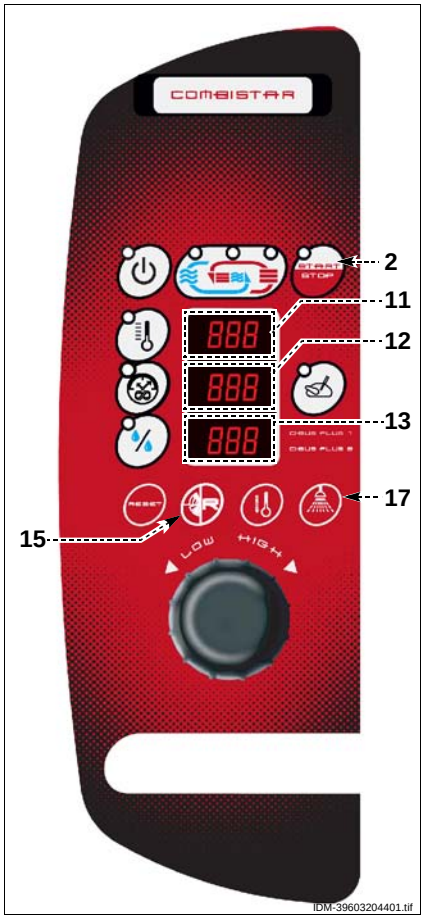
Forsiktig - Advarsel

Hver gang det byttes stekemåte må ovnsrommet rengjøres skikkelig.

Gå frem som beskrevet.

1- Under STOPP, trykk på knappen **(17)**, og grønn lampe til knappen **(2)** er hele tiden tent.
På displayet **(11)** vises skriften **CLE**, på displayet **(12)** vises skriften **Pr**, og på displayet **(13)** vises skriften **P01**.

2- Trykk på knappen **(2)**, og den grønne lampen til knappen **(2)** begynner å blinke. På displayet **(11)** vises skriften **CLE**, og på displayet **(12)** vises skriften **32'** (total vasketid).



3- Fyll rengjøringsmiddel i ovnsrommet når lydsignalet høres (etter ca. 8 minutter fra vaskestart) og meldingen **CLE** blinker på displayet.

4- Åpne stekeovnsdøren og sprut rengjøringsmidlet (godkjent for kontakt med matvarer) på alle veggene i ovnsrommet, på varmeveksleren og på viften.

Bruk sprayflasken (tilbehør) og rengjøringsmidlet levert av produsenten til dette arbeidet.

Forsiktig - Advarsel

Bruk personlig verneutstyr (vernehansker, masker, vernebriller, osv.) under rengjøring og hygienisering av apparatet som foreskrevet av gjeldende forskrifter om sikkerhet og helse.

5- Ca. 10 minutter etter at rengjøringsmiddelet har blitt fylt på høres et lydsignal, og på displayet **(11)** vises **H2O**. Åpne da stekeovnsdøren, skyll ovnsrommet manuelt og tørk det.

Bruk vaskedysen (tilbehør) til dette arbeidet.

Viktig

Før stekeovnen brukes igjen må du kontrollere at det ikke finnes rester av rengjøringsmiddel i ovnsrommet. Skyll eventuelt ovnsrommet manuelt og med rikelig med vann, og start konveksjonssteking i ca. 15 minutter for å tørke det.

NO

C1396034O7.fm

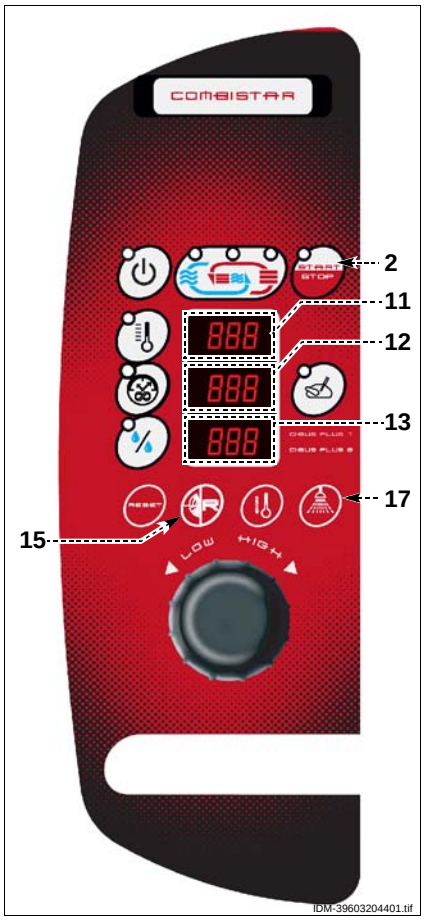
VASKING AV APPARAT PÅ NIVÅ 2

Forsiktig - Advarsel

Hver gang det byttes stekemåte må ovnsrommet rengjøres skikkelig.

Gå frem som beskrevet.

1- Under STOPP, trykk på knappen **(17)**, og grønn lampe til knappen **(2)** er hele tiden tent. På displayet **(11)** vises skriften **CLE**, på displayet **(12)** vises skriften **Pr**, og på displayet **(13)** vises skriften **P01**.



2- Trykk på knappen **(2)**, og den grønne lampen til knappen **(2)** begynner å blinke. På displayet **(11)** vises skriften **CLE**, og på displayet **(12)** vises skriften **32'** (total vasketid).

3- Fyll rengjøringsmiddel i ovnsrommet når lydsignalet høres (etter ca. 8 minutter fra vaskestart) og meldingen **CLE** blinker på displayet.

4- Åpne stekeovnsdøren og sprut rengjøringsmidlet (godkjent for kontakt med matvarer) på alle veggene i ovnsrommet, på varmeveksleren og på viften.

Bruk sprayflasken (tilbehør) og rengjøringsmidlet levert av produsenten til dette arbeidet.

Forsiktig - Advarsel

Bruk personlig verneutstyr (vernehansker, masker, vernebriller, osv.) under rengjøring og hygienisering av apparatet som foreskrevet av gjeldende forskrifter om sikkerhet og helse.

5- Lukk igjen stekeovnsdøren og vent til stekeovnen automatisk fullfører vaskeprogrammet, skyllingen og slutthygieniseringen med høy temperatur. Når vaskingen er ferdig høres et lydsignal.

Viktig

Før stekeovnen brukes igjen må du kontrollere at det ikke finnes rester av rengjøringsmiddel i ovnsrommet. Skyll eventuelt ovnsrommet manuelt og med rikelig med vann, og start konveksjonssteking i ca. 15 minutter for å tørke det.

VASKING AV APPARAT PÅ NIVÅ 3

Se "Bruksanvisning for programmering og automatisk vasking av stekeovnen".

NO

C139603407.fm

FEILSØKING

Før start har apparatet blitt testet.
Nedenfor finnes en liste over feil og funksjonssvikter som kan oppstå under bruk, og en løsning på disse problemene.

Noen av disse problemene kan brukeren løse. For andre problemer kreves fagkyndig kompetanse, og inngrepene må derfor kun utføres av fagkyndig personale med erfaring på dette området.

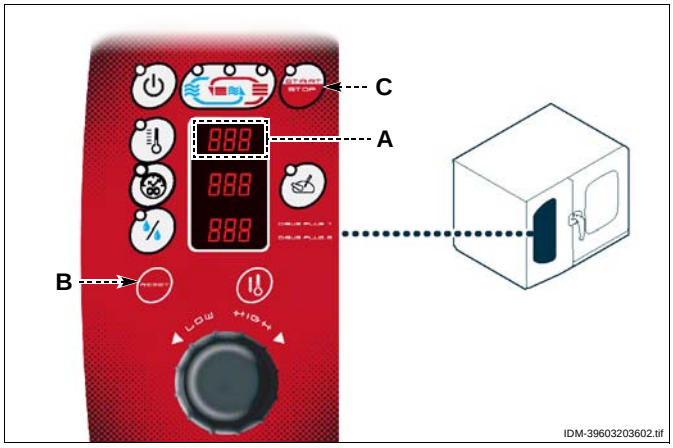
Problem	Årsak	Løsning
Apparatet slås ikke på.	En sikring er utløst.	Skift ut sikringen (se side 20).
	En sikkerhetsinnretning eller et vern er utløst (sikkerhetstermostat eller varmerele).	Trykk på innretningens tilbakestillingsknapp.
	Et elektronisk kort er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.
Stekingen starter ikke, eller stopper plutselig.	Kontrollpanelets elektroniske kort er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.
	Utløst alarm.	Se tabellen over alarmsignaler.

TABELL OVER ALARMSIGNALER

Dersom problemet eller feilen som har oppstått ikke er oppført i tabellen, se tabellen over alarmsignaler nedenfor.
Informasjonen nedenfor skal identifisere alarmsignalene som vises på displayene **(A)**.

Viktig

Trykk på knappen (B) for å tilbakestille alarmen, og stekingen starter opp igjen automatisk. Dersom dette ikke skjer, trykk på startknappen (C).



NO

C139603407.fm

Alarm	Problem	Løsning	Bemerkninger
H2O	Vannmangel i ovnsrommet eller for lavt vanntrykk.	Undersøk om det er vannmangel, eller juster trykket (se side 20). Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjonssteking.
H2O.	Vannmangel til avløpet eller for lavt vanntrykk.	Undersøk om det er vannmangel, eller juster trykket (se side 20). Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjons- og dampsteking.
OPE	Melding om å åpne eller lukke igjen stekeovnsdøren.	Åpne eller lukk igjen stekeovnsdøren. Kontakt servicesenteret hvis meldingen vedvarer.	Stekingen starter ikke så lenge operasjonen ikke blir utført.
CLE	Det er nødvendig å utføre rengjøringen.	Utfør rengjøringen. ***Se vedlagt hefte hvis stekeovnen er utstyrt med automatisk vaskesystem.***	Stekeovnens funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E01	Sonden i ovnsrommet er ødelagt eller feil tilkoplet.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E02	Steketermometeret er ikke satt inn i maten, eller er ødelagt.	Kontroller steketermometerets posisjon, eller kontakt servicesenteret hvis steketermometeret er ødelagt.	Det er ikke mulig å bruke steketermometeret.
E03	Sonden for damputslipp er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.	Det er mulig med konveksjons- og dampsteking.
E04	Motorventilen er ikke riktig plassert.	Slå på stekeovnen igjen, og kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjons- og dampsteking.
E05	Feil i sikkerhetstermostatens sonde.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E06	Varmevern utløst.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E08	Vakuumsonden (tilbehør) er ødelagt eller feil tilkoplet.	Trykk på tilbakestillingsknappen.	Vakuumsonden må koples fra og til igjen før stekingen startes. Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E10	For høy temperatur i rommet med elektriske deler.	Stekeovnen ordner selv opp i problemet.	Stekeovnens funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E11 E13 E14	Det elektroniske kortets diagnoseprogram har startet.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E21	Vaskesyklusen er avbrutt pga. mangel på rengjøringsmiddel.	Kontroller slangens posisjon og hvor mye rengjøringsmiddel som er igjen i beholderen. Etterfyll eventuelt, og start opp vaskesyklusen igjen.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E22	Vaskesyklusen er avbrutt pga. mangel på hygieniseringsmiddel.	Kontroller slangens posisjon og hvor mye hygieniseringsmiddel som er igjen i beholderen. Etterfyll eventuelt, og start opp vaskesyklusen igjen.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E23	Vaskesyklusen ble avbrutt mot slutten av hygieniseringen.	Trykk på tilbakestillingsknappen og skyll ovnsrommet manuelt og med rikelig med vann.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E30÷E38	Det elektroniske kortets diagnoseprogram har startet.	Trykk på tilbakestillingsknappen.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E50-E51	Det elektroniske kortets diagnoseprogram har startet.	Trykk på tilbakestillingsknappen.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.

NO

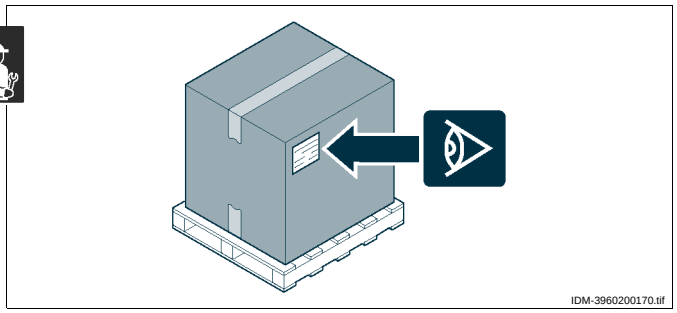
ANBEFALINGER FOR HÅNDTERING OG INSTALLASJON

Viktig

Håndteringen og installasjonen må utføres i samsvar med produsentens informasjon, og informasjonen som finnes på emballasjen, på apparatet og i bruksanvisningen. Personen autorisert til å utføre dette arbeidet må om nødvendig legge en sikkerhetsplan for å beskytte personene som er direkte involverte.

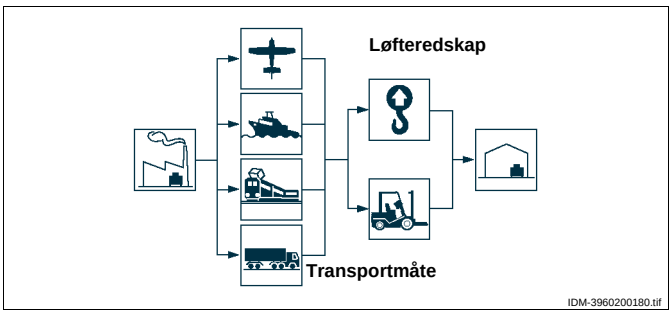
INN- OG OPPAKKING

Innpakkingen har blitt gjort med begrenset omfang, og ut fra transportmåten.
For en enklere transport kan noen deler demonteres, beskyttes og pakkes inn før sendingen.
På emballasjen finnes all nødvendig informasjon for lastingen og lossingen.
Ved oppakkingen må det kontrolleres at delene er hele og riktige.
Emballasjen må kastes i henhold til gjeldende miljøbestemmelser.



TRANSPORT

Transporten kan utføres med ulike midler, også ut fra bestemmelsesstedet.
Skjemaet viser de mest brukte løsningene.
For å unngå bevegelser under transporten festes apparatet til transportmidlet.

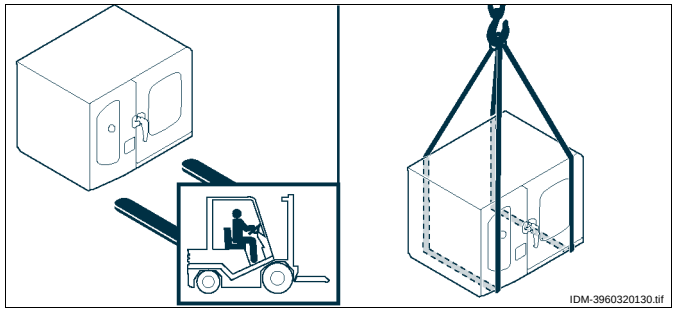


HÅNDTERING OG LØFTING

Apparatet kan håndteres med et løfteredskap med gafler eller krok med egnet løftekapasitet. Kontroller lastens tyngdepunkt før løftingen.

Viktig

Vær oppmerksom på tilførsels- og avløpsslangen ved innsetting av løfteredskapet.



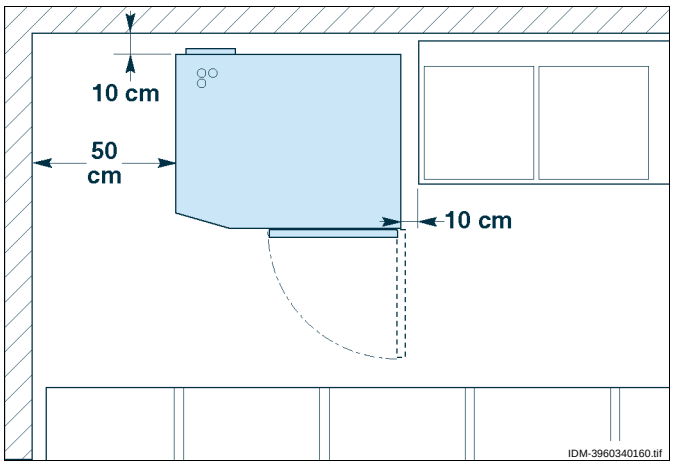
INSTALLASJON AV APPARATET

Ta hensyn til installasjonskravene i forbindelse med klargjøringen av lokalet. Før disse fasene startes må personen som er autorisert til å utføre dette arbeidet definere installasjonssonen, og om nødvendig legge en sikkerhetsplan for å beskytte personene som er direkte involverte, og nøye følge alle lover, spesielt de som vedrører mobile arbeidsplasser.
I installasjonssonen må det være klargjort for tilkopling av tilførsel, ventilasjon, utsuging og utslipp av produksjonsrester. Installasjonssonen må ha skikkelig belysning og oppfylle alle krav til hygiene og sanitet i gjeldende lover for å unngå kontaminasjon av matvarene.
Om nødvendig, finn nøyaktig posisjon for hvert enkelt apparat eller delsett, og merk av koordinatene for riktig plassering.
Utfør installasjonen i henhold til lover, standarder og normer som gjelder i brukslandet.

Viktig

Installer apparatet oppå en sokkel (kan bestilles) og plasser apparatet som vist på figuren.

Hvis stekeovnen installeres midt i lokalet må det være minst 50 cm mellom baksiden og de andre apparatene.

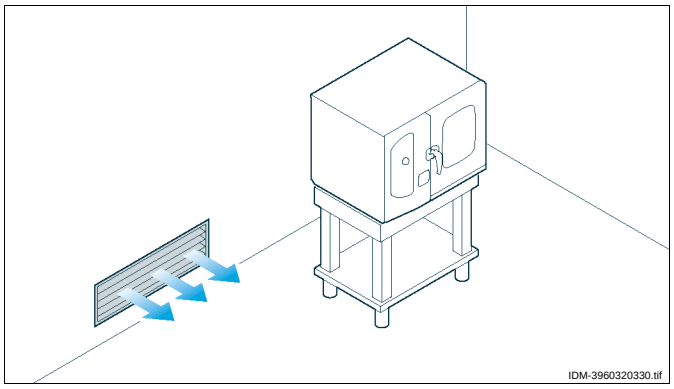


NO

VENTILASJON AV LOKALET

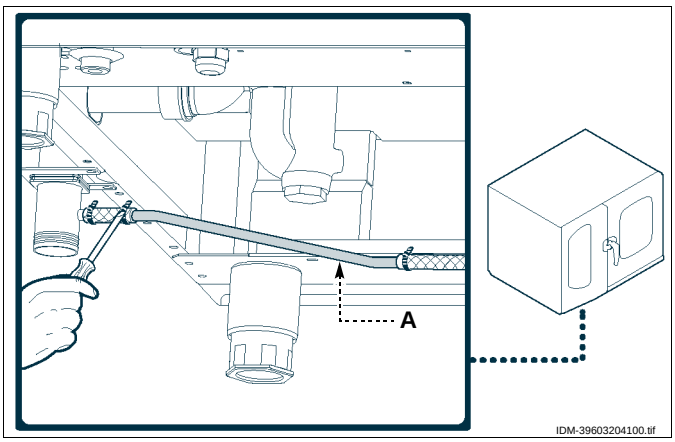
I lokalet hvor apparatet installeres må det være luftinntak for å garantere en riktig funksjon av apparatet, og en skikkelig utluftting av lokalet.

Luftinntakene må være i riktig størrelse, beskyttete av rister og plasserte slik at de ikke kan tilstoppes.



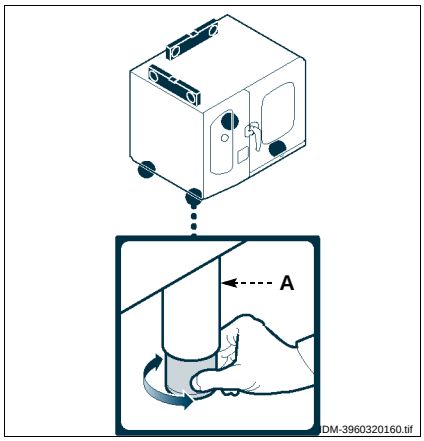
INSTALLASJON AV DEMONTERTE DELER

Apparatet leveres med noen demonterte deler. Under installasjonen må disse monteres. Monter karets avløpsslange **(A)**.



NIVELLERING

Bruk støttebenene **(A)** for å nivellere apparatet.



VANNTILKOPLING

Forsiktig - Advarsel

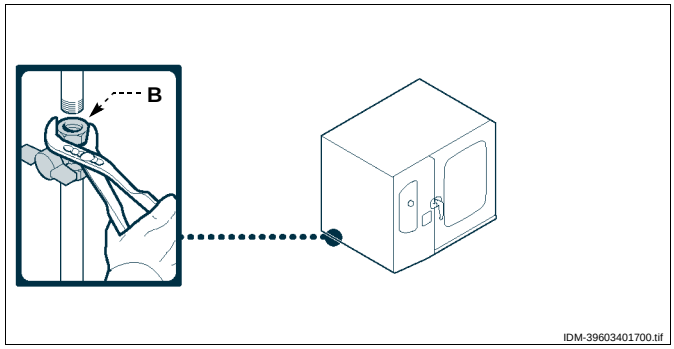
Tilkoplingen må utføres i samsvar med gjeldende lover og med bruk av egnet og foreskrevet materiale.

Vanntilkopling

– Kople nettslangen til apparatets koplingsslange. Monter en avstengningskrane **(B)** mellom de to slangene, slik at vanntilførselen kan avbrytes om nødvendig.

Viktig

Kranen (B) (leveres ikke med apparatet) må installeres i en lett tilgjengelig posisjon, og det må være enkelt å forstå om den er åpen eller stengt.



Forsiktig - Advarsel

Apparatet må tilføres springvann med egenskapene oppgitt i tabellen. Dersom disse egenskapene ikke oppfylles, kan apparatet skades. Det anbefales da å bruke en vannrenser.

Beskrivelse	Verdi
Trykk	200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Vannforbruk	9 l/h (FM611) (**) 12 l/h (FM1011) (**)
pH	7÷7.5
Ledeevne	< 200µS/cm
Hardhet	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Innhold av salt og metallioner	
Klor	< 0,1 mg/l
Klorider	< 30 mg/l
Sulfater	< 40 mg/l
Jern	< 0,1 mg/l
Kobber	< 0.05 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l

(*) I apparatene med automatisk vaskesystem (Combistar autocleaner) er min. vanntrykk 250 kPa.
(**) Verdien refererer til den vannmengden som er nødvendig for å skape damp inne i ovnsrommet.

Viktig

Kun for Storbritannia. Se også anvisningene i vedlegget (se "Vanntilkopling (WRAS)")

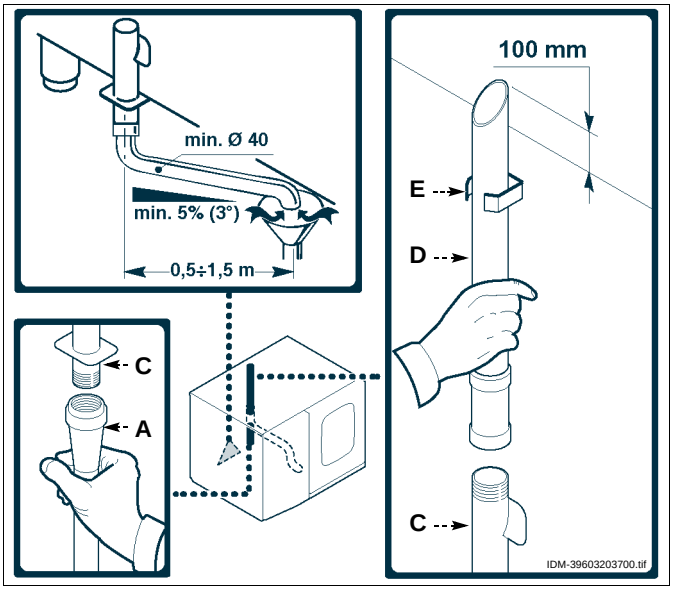
NO

C139603407.fm

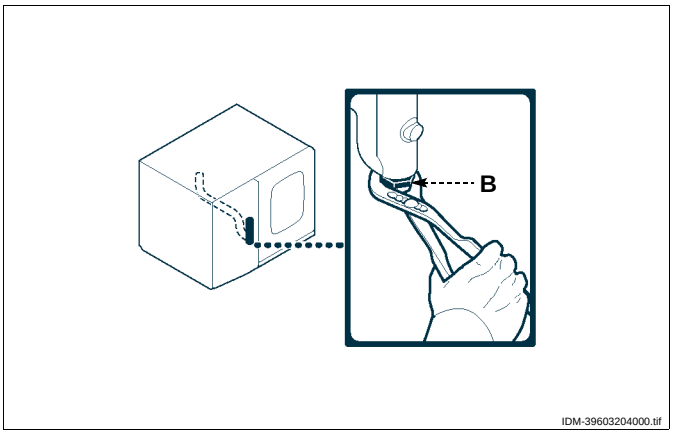
TILKOPLING TIL VANNAVLØPET

Gå frem som beskrevet.

1- Kople nettslangen **(A)** til apparatets koplingsslange **(C)**.
2- Kople lufteslangen **(D)** til apparatets koplingsslange **(C)**, og fest den til sokkelen **(E)**.



På apparatets avløpsslange finnes en plugg (B) for tømming av bunnfall.



EL-TILKOPLING

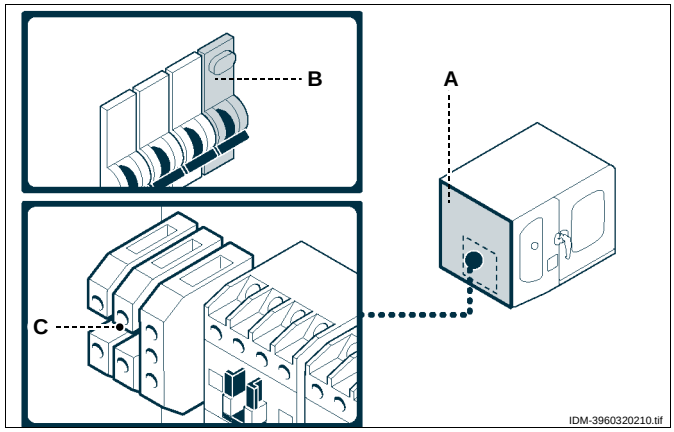
Forsiktig - Advarsel

Tilkoplingen må utføres av fagkyndig personale i samsvar med gjeldende lover, og med bruk av foreskrevet materiale. Apparatet leveres med en driftsspenning på 400V/3N/PE som kan omformes i modellene på nivå 1-2. For modellene på nivå 3 kan apparatet leveres med en driftsspenning på 400V/3N/PE eller 230V/3/PE.

El-tilførselen må utkoples før ethvert inngrep.

Apparatet må koples til el-nettet som foreskrevet.

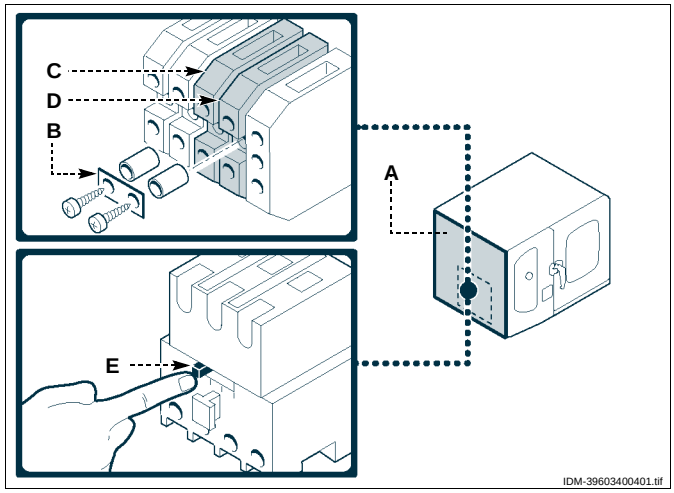
1- Hvis det ikke finnes en automatisk hovedbryter **(B)**, må det installeres en med de oppgitte egenskapene ved siden av apparatet.
   – Varmevern (for justering, se tabellen på side 3)
   – Jordvernbryter justert til 30 mA
   – Klasse B eller C (IEC 898)
2- Løsne skruene og demonter sidepanelet **(A)**.
3- Kople den automatiske hovedbryteren **(B)** til apparatets klemmebrett **(C)** og til el-nettet i samsvar med anvisningene på koplingsskjemaet bak i bruksanvisningen, og med en ledning med følgende egenskaper.
   – Vekt: Š enn typen H05RN-F (betegnelse 245 IEC 57).
   – Brukstemperatur: Š70 °C.
4- Monter panelet og stram til skruene etterpå.



OMFORMING AV EL-TILFØRSELEN

Apparatene for modellene E1-E2 leveres med en driftspenning på 400V/3N (se klistermerket på merkeplaten), og kun i disse modellene er det mulig å utføre omformingen til 230V/3.
Gå frem som beskrevet.

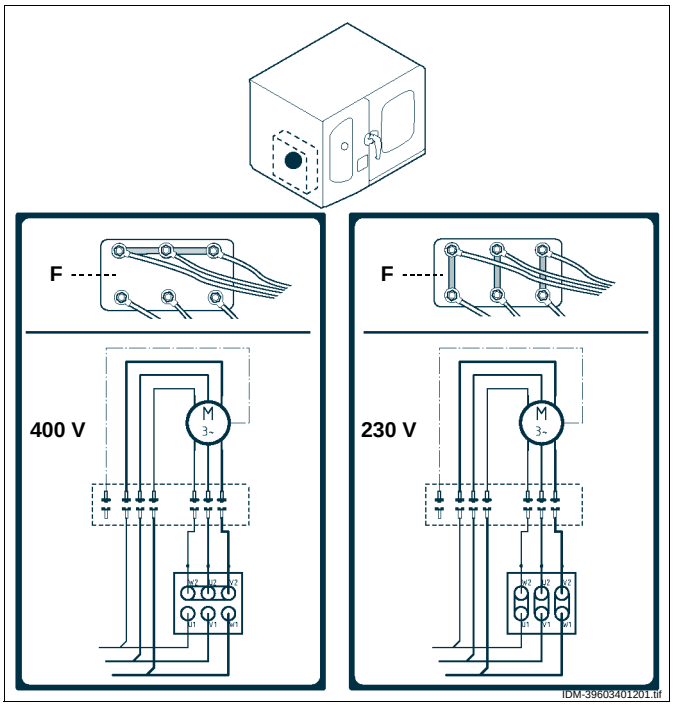
1- Kople ut el-tilførselen.
2- Løsne skruene for å demontere sidepanelet **(A)**.
3- Sett inn broen **(B)** for den elektriske tilkoplingen av klemmene **(C)**.
4- Bruk hendelen **(E)** for å kalibrere motorvernet til 2,8 A.



NO

C1396034O7.fm

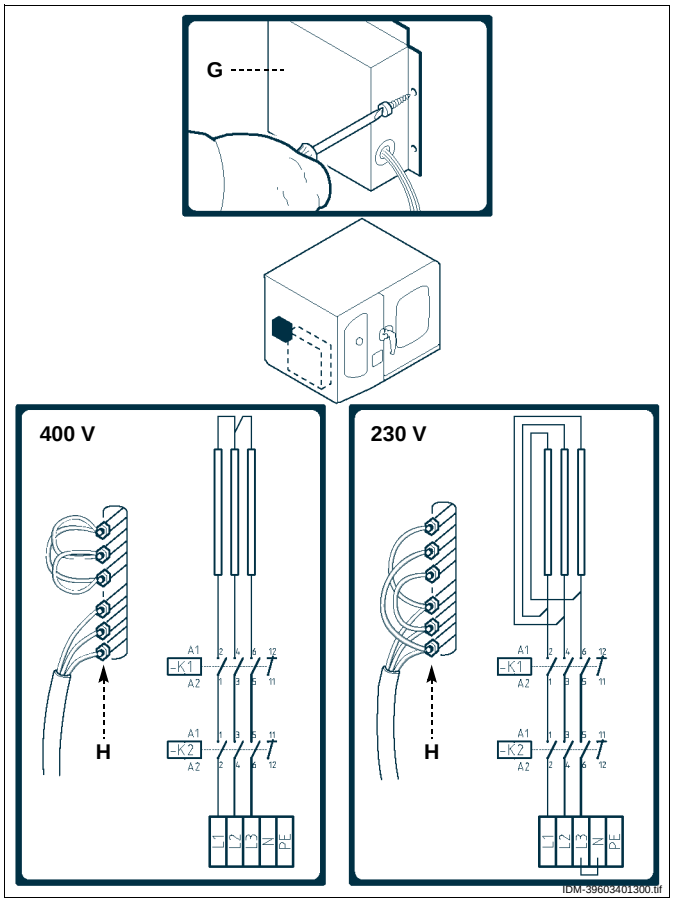
5- Endre tilkoplingene til motorens klemmebrett **(F)**, som vist på figuren.



6- Demonter dekslet **(G)** og endre tilkoplingene til motstandenes klemmer **(H)**, som vist på figuren.

7- Monter dekslet **(G)**.

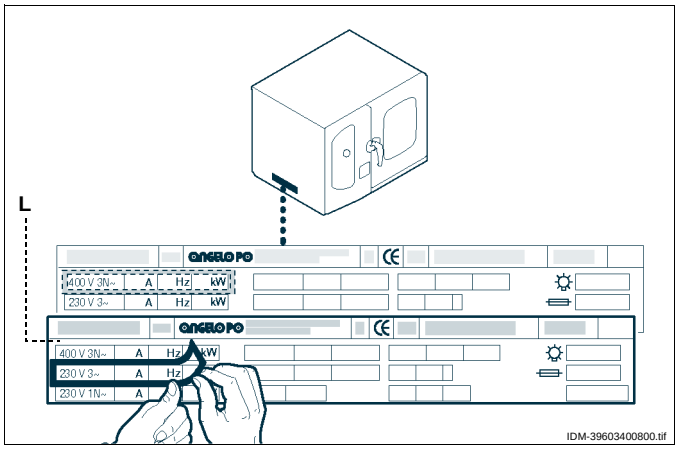
8- Monter panelet **(A)** og stram til skruene.



9- Fjern klistermerket for prøvespenningsmåleren som er festet på merkeplaten **(L)**, og fest ett nytt som viser spenningen som er i bruk.

Viktig

Kontroller etterpå at det ikke finnes driftsproblemer.



PRØVING AV APPARATET

Viktig

Systemet må prøves før oppstart slik at hver dels driftsforhold kan vurderes, og slik at eventuelle problemer kan oppdages. I denne fasen er det viktig å kontrollere at alle krav til sikkerhet og hygiene oppfylles.

Gjør følgende kontroller for prøvingen.

1- Åpne vannkranen, og kontroller at koplingen er tett.

2- Kontroller el-tilkoplingen med hovedbryteren.

3- Kontroller at nettspenningen stemmer overens med apparatets spenning. Utfør omformingen om nødvendig (se side 18).

4- Kontroller og reguler eventuelt vanntrykket (se side 19).

5- Kontroller at sikkerhetsinnretningene fungerer riktig.

6- Stek med tom stekeovn for å kontrollere at apparatet fungerer riktig.

Når prøvingen er ferdig må brukeren eventuelt gis en opplæring i sikker oppstart av apparatet, som foreskrevet av gjeldende lover.

NO

C139603407.fm

ANBEFALINGER FOR JUSTERINGENE

Viktig

Før justeringer må alle sikkerhetsinnretningene aktiveres. Vurder også om personalet som betjener apparatet, og personalet som oppholder seg i nærheten av apparatet, skal informeres om arbeidet. Vannkranen må stenges, og el-tilførselen må utkoples med apparatets hovedbryter. Tilgangen til innretninger som kan forårsake farer for skade på liv og helse hvis de aktiveres, må forhindres.

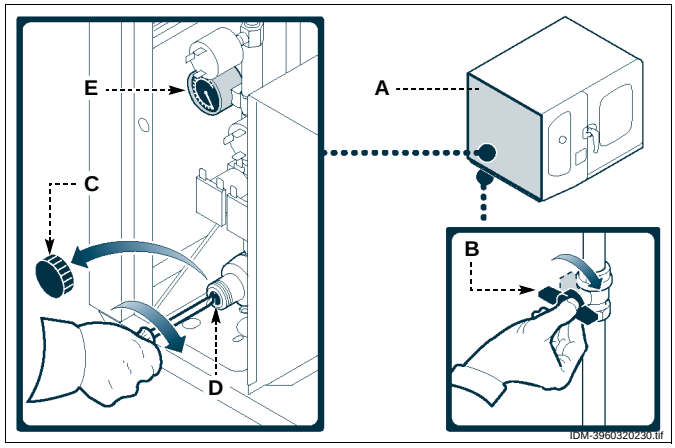
JUSTERING AV VANNTRYKKET

Gå frem som beskrevet.

1- Løsne skruene og demonter sidepanelet **(A)**.
2- Åpne vannkranen **(B)**.
3- Løsne ringmutteren **(C)**.
4- For å justere vanntrykket (1 bar), bruk justeringsskruen **(D)** og les samtidig av verdien på manometeret **(E)**.

Dersom vanntrykket er for lavt, må det installeres en innretning for å øke trykket.

5- Stram til ringmutteren **(C)**.
6- Monter panelet **(A)** og stram til skruene.
7- Steng vannkranen **(B)** etterpå.



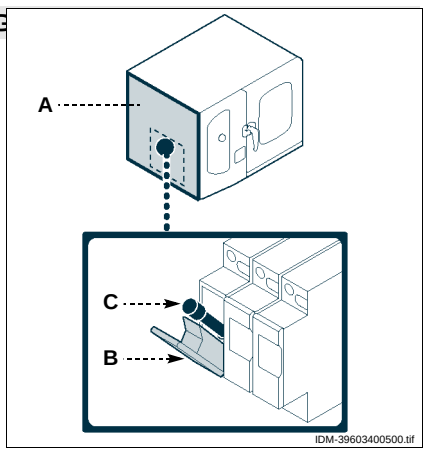
ANBEFALINGER FOR UTSKIFTNINGEN AV DELER

Før utskiftninger må alle sikkerhetsinnretningene aktiveres. Vurder også om personalet som betjener apparatet, og personalet som oppholder seg i nærheten av apparatet, skal informeres om arbeidet. Vannkranen må stenges, og el-tilførselen må utkoples med apparatets hovedbryter. Tilgangen til innretninger som kan forårsake farer for skade på liv og helse hvis de aktiveres, må forhindres. Dersom det er nødvendig å skifte ut slitte komponenter, må det kun brukes originale reservedeler. Produsenten fraskrives ethvert ansvar for skader på personer og ting som skyldes bruk av reservedeler som ikke er originale og inngrep som kan endre sikkerhetskravene, uten at det foreligger en skriftlig godkjennelse fra produsenten. For bestilling av komponenter, følg anvisningene i reservedelskatalogen.

UTSKIFTNING

Gå frem som beskrevet.

1- Løsne skruene for å demontere sidepanelet **(A)**.
2- Åpne sikringsskapet **(B)** og bytt ut sikringen **(C)** som er skadet.
3- Lukk igjen sikringsskapet og monter sidepanelet etterpå.



UTSKIFTNING AV LYSPÆREN

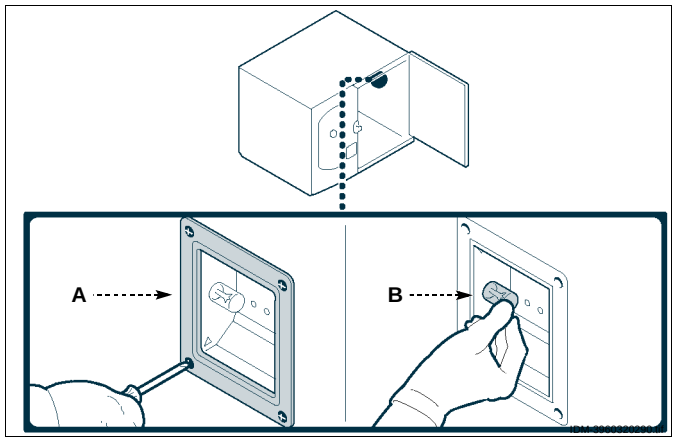
Gå frem som beskrevet.

1- Løsne skruene og demonter lyspæredekslet **(A)**.
2- Ta ut lyspæren og skift den ut **(B)**.

Forsiktig - Advarsel

Unngå å komme i direkte kontakt med lyspæren. Bruk eventuelt vernehansker.

3- Monter lyspæredekslet **(A)** og stram til skruene etterpå.



KASSERING AV APPARATET

Viktig

Dette arbeidet må kun utføres av fagkyndig personale i samvar med gjeldende lover for sikkerhet på arbeidsplassen. Ikke kast produkter som ikke er biologisk nedbrytbare, smøreoljer og ikke-jerndeler (gummi, PVC, plast, osv.) i naturen. Disse produktene må kastes i samsvar med gjeldende miljøbestemmelser.

NO

C1396034O7.fm

INHOUDSOPGAVE

	ref.	Hoofdstuk	pag.
1e deel	1	ALGEMENE INFORMATIE	2
	2	TECHNISCHE INFORMATIE	3
	3	VEILIGHEID	4
	4	GEBRUIK EN WERKING	5
	5	ONDERHOUD	10
	6	STORINGEN	14
2e deel	7	VERPLAATSING EN INSTALLATIE	16
	8	REGELINGEN	20
	9	VERVANGING ONDERDELEN	20
		BIJLAGEN	I÷VIII

ALFABETISCHE INHOUDSOPGAVE

A Aanbevelingen voor de lezer, 2
Aanbevelingen voor de regelingen, 20
Aanbevelingen voor de reiniging schoonmaken, 10
Aanbevelingen voor de verplaatsing en installatie, 16
Aanbevelingen voor het gebruik, 5
Aanbevelingen voor het onderhoud, 10
Aanbevelingen voor het vervangen van onderdelen, 20
Aansluiting op de waterleiding, 17
Aansluiting waterafvoer, 18
Accessoires, geleverde, 3
Afdanken van het apparaat, 20
Alarmen, tabel signalering, 14
Algemene beschrijving van het apparaat., 3
Algemene veiligheidswaarschuwingen, 4
Apparaat, afdanken van, 20
Apparaat, algemene beschrijving, 3
Apparaat, identificatie fabrikant en, 2
Apparaat, in- en uitschakelen, 9
Apparaat, installatie, 16
Apparaat, langdurige stilstand van het, 10
Apparaat, uittesten van het, 19
Assistentie, verzoeken om, 2
Automatische voorverwarming, 9

B Bedieningsorganen, beschrijving, 6
Beschrijving van de bedieningsorganen, 6
Beveiligingen, 3

C Condensopvangbakje en -gootje, reiniging, 12
Condensopvanggootje en -bakje, reiniging, 12

D Doel van de handleiding, 2

E Elektrische Aansluiting, 18
Elektrische, aansluiting, 18

F Fabrikant en apparaat, identificatie, 2

G Gebruik, aanbevelingen voor het, 5
Gedemonteerde delen, installatie, 17
Geleverde accessoires, 3

H Het apparaat in- en uitschakelen, 9

I Identificatie fabrikant en apparaat, 2
Installatie apparaat, 16
Installatie en verplaatsing, aanbevelingen voor de, 16
Installatie van de gedemonteerde delen, 17

K Kookcyclus, starten en stoppen, 10

L Langdurige stilstand van het apparaat, 10
Lezer, Aanbevelingen voor de, 2

O Omzetting elektrische stroomvoorziening, 18
Onderhoud, aanbevelingen voor het, 10
Op bestelling beschikbare accessoires, 3
Opheffen en installatie, 16
Ovenruimte, reiniging, 11

R Regeling waterdruk, 20
Reiniging condensopvanggootje en -bakje, 12
Reiniging ovenruimte, 11
Reiniging, aanbevelingen voor de, 10

Signalering alarmen, tabel, 14
Starten en stoppen van de kookcyclus, 10
Stoppen en starten kookcyclus, 10
Storingen opsporen, 14
Storingen, opsporen, 14
Symbolen voor de veiligheid en informatie, 3

T Tabel alarmsignalering, 14
Technische specificaties, 3
Transport, 16

U Uitpakken en verpakken, 16
Uitschakelen en inschakelen apparaat, 9
Uittesten van het apparaat, 19

V Veiligheidswaarschuwingen voor de milieueffecten, 5
Veiligheidswaarschuwingen voor het elektrische gedeelte, 4
Ventilatie van de ruimte, 17
Verpakken en uitpakken, 16
Verplaatsen en opheffen, 16
Verplaatsing en installatie, aanbevelingen voor de, 16
Vervangen onderdelen, aanbevelingen voor het, 20
Vervanging van de lamp, 20
Vervanging van de zekering, 20
Verzoek om assistentie, verzoeken om, 2
Verzoeken om assistentie, 2

W Wassen apparaat niveau 1, 12
Wassen apparaat niveau 2, 13
Wassen apparaat niveau 3, 13
Water, aansluiting afvoer, 18
Water, regeling druk, 20
Waterafvoer, aansluiting op de, 18
Waterdruk, regeling, 20
Waterleiding, aansluiting op de, 17
Waterpassen, 17

Z Zekering, vervanging van de, 20

NL

De gehele of gedeeltelijke reproductie van dit document zonder toestemming van de fabrikant is verboden. De fabrikant voert een beleid van constante verbeteringen van het product en behoudt zich het recht voor om deze documenten te wijzigen zonder verplichting tot kennisgeving vooraf, mits dit geen risico's voor de veiligheid met zich mee brengt.
©2003 - Auteurs van de testen, illustraties en opmaak: IDM deskundigen in technische communicatie - Forlì - De testen mogen geheel of gedeeltelijk worden gereproduceerd, op voorwaarde dat de naam van de auteur wordt vermeld.

AANBEVELINGEN VOOR DE LEZER

Gebruik de alfabetische inhoudsopgave om snel de specifieke argumenten waarin u geïnteresseerd bent op te zoeken.
Deze handleiding is in twee delen onderverdeeld.

1e deel: bevat alle noodzakelijke informatie voor de uiteenlopende bestemmingen, dat wil zeggen de gebruikers van de apparatuur.

2e deel: bevat alle noodzakelijke informatie voor de homogene bestemmingen, dat wil zeggen alle deskundige operators, bevoegd voor het verplaatsen, vervoeren, installeren, onderhouden, repareren en vernietigen van de apparatuur.

Terwijl de gebruikers alleen het 1e deel hoeven te raadplegen is het 2e gedeelte bestemd voor de deskundige operators. Zij kunnen ook het 1e deel kunnen lezen om, indien noodzakelijk een beter overzicht van de informatie te hebben.

DOEL VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding vormt een geïntegreerd onderdeel vormt van het apparaat en is door de fabrikant opgesteld om de noodzakelijke informatie te vestrekken aan de personen die bevoegd zijn om er gedurende de voorziene levensduur mee om te gaan.

De personen voor wie het is bestemd moeten over een goede gebruikstechniek beschikken en de informatie aandachtig doorlezen en op nauwgezette wijze toepassen.

Deze informatie wordt door de Fabrikant in diens eigen oorspronkelijke taal (Italiaans) verstrekt en kan in andere talen vertaald worden om te beantwoorden aan de wettelijke en/of commerciële vereisten.

De korte tijd die u besteedt aan het lezen van die informatie zal u in staat stellen om gevaren voor de gezondheid en de veiligheid van de personen en financiële schade te voorkomen.

Bewaar deze handleiding gedurende de volledige levensduur van het apparaat op een algemeen bekende en gemakkelijk toegankelijke plek om er altijd over te kunnen beschikken indien het raadplegen ervan noodzakelijk blijkt.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder verplicht te zijn tot enige kennisgeving vooraf.

Om bepaalde belangrijke delen van de tekst te benadrukken of om bepaalde belangrijke specificaties aan te geven gebruiken wij symbolen waarvan de betekenis onderstaand wordt verklaard.

Voorzichtig-Waarschuwing

Geeft aan dat men zich op passende wijze moet gedragen om de gezondheid en de veiligheid van de personen niet in gevaar te brengen en geen financiële schade te veroorzaken.

Belangrijk

Geeft aan dat het belangrijke technische informatie betreft die niet genegeerd mag worden.

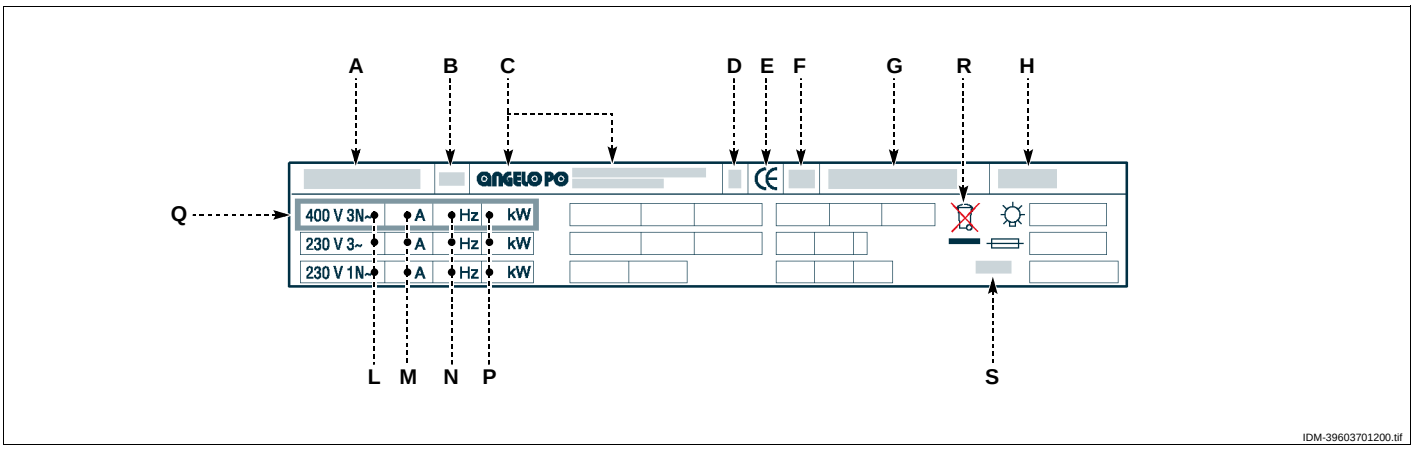
IDENTIFICATIE FABRIKANT EN APPARAAT

Het afgebeelde typeplaatje is rechtstreeks op de apparatuur aangebracht. Hier vindt u de referentiewaarden en alle noodzakelijke aanwijzingen voor een veilig gebruik.

A)Model apparaat
B)Type personalisering
C)Gegevens van de fabrikant
D)Land van bestemming
E)Eg-merkteken van overeenstemming
F)Bouwjaar
G)Serienummer
H)Graad van bescherming
L)Spanning (V)
M)Absorptie (A)
N)Frequentie (Hz)
P)Verklaard vermogen (kW)
Q)Indicator testspanning
R)AEEA symbool
S)Bouwjaar

VERZOEKEN OM ASSISTENTIE

Voor iedere behoefte wordt u verzocht één van de erkende centra te raadplegen. Bij ieder verzoek om technische assistentie moet u de gegevens van het typeplaatje en het geconsteerde type defect aangeven.

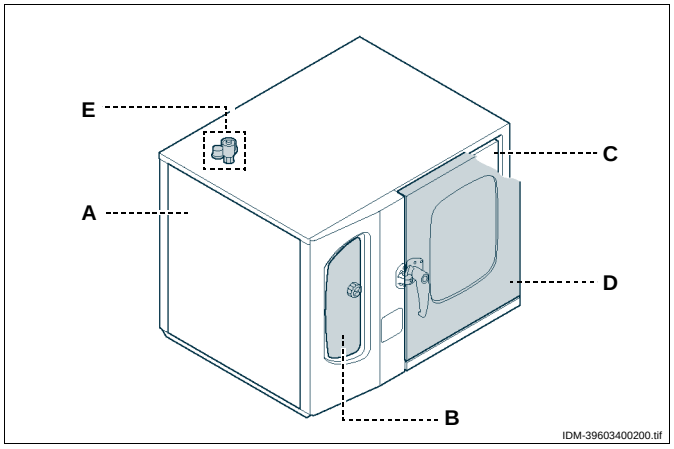


NL

ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.

De oven, hierna apparaat genoemd, is ontworpen en gebouwd voor het bereiden van voedsel in het kader van de professionele catering.
De functies van het apparaat worden bestuurd vanaf een elektronisch bedieningspaneel waarop u de kookwijzen (convectie, stoom, gemengd) en alle functies voor het verkrijgen van een meer gelijkmatig kookresultaat kunt instellen.

Voornaamste elementen
A)Paneel ruimte elektrische onderdelen
B)Bedieningspaneel
C)Ovenruimte
D)Ovendeur
E)Stoomafvoerbuizen



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Beschrijving	FM 6 1/1E1-2	FM 6 1/1E3
Afmetingen oven	976x770x(725+100)mm	976x770x(725+100)mm
Elektrische stroomvoorziening	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Toegestane omschakelingen	230V3 50-60 Hz	-
Nominaal vermogen	9,2 Kw	9,2 Kw
Afmetingen opening ruimte	440x450 mm	440x450 mm
Afmetingen ovenruimte	647,5x652,5x510 mm	647,5x652,5x510 mm
Aantal ovenschalen	6	6
Afmetingen ovenschalen	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Opgenomen stroom	15A (400V) 25A (230V)	15A (400V) 25A (230V)

Beschrijving	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Afmetingen oven	976x770x(940+100)mm	976x770x(940+100)mm
Elektrische stroomvoorziening	400V3N 50-60 Hz	400V3N 50-60 Hz
		230V3 50-60 Hz
Toegestane omschakelingen	230V3 50-60 Hz	-
Nominaal vermogen	17 Kw	17 Kw
Afmetingen opening ruimte	440x665 mm	440x665 mm

Beschrijving	FM 10 1/1E1-2	FM 10 1/1E3
Afmetingen ovenruimte	647,5x652,5x725 mm	647,5x652,5x725 mm
Aantal ovenschalen	10	10
Afmetingen ovenschalen	325x530x40 mm	325x530x40 mm
Opgenomen stroom	26A (400V) 43A (230V)	26A (400V) 43A (230V)

BEVEILIGINGEN

Het apparaat komt compleet met beveiligingen, maar tijdens de installatie zullen die, indien noodzakelijk, geïntegreerd moeten worden met andere beveiligingen, in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.

Voorzichtig-Waarschuwing
Controleer dagelijks of de veiligheidsinrichtingen perfect geïnstalleerd en efficiënt zijn.

SYMBOLEN VOOR DE VEILIGHEID EN INFORMATIE

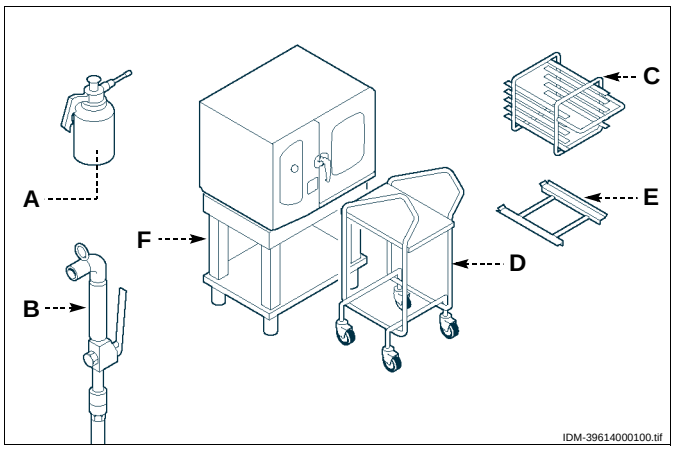
Voor de positie van de aangebrachte symbolen verwijzen wij u naar het schema achterin de handleiding.

GELEVERDE ACCESSOIRES

De oven wordt compleet met de volgende accessoires geleverd:
– **Kit omzetting spanning**: dient ervoor om de apparatuur aan te passen aan het te gebruiken type spanning (alleen voor de modellen E1-E2).

OP BESTELLING BESCHIKBARE ACCESSOIRES

Op verzoek kan het apparaat worden uitgerust met de volgende accessoires.
A)Verstuiver
B)Lans voor het wassen LDL
C)Rek ovenschalen (tussenafstand 60/85)
D)Wagen voor rek ovenschalen
E)Geleiders voor rek ovenschalen
F)Draagstel
G)"Kit" installatie boven
H)"Kit" ovenschalen voor banketbakkerij
L)Roker "Kit"
M)Pasteurisatie "Kit"



NL

ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

– De fabrikant heeft tijdens het ontwerp en de bouw bijzondere aandacht besteed aan alle aspecten die de veiligheid en de gezondheid van de personen die met het apparaat omgaan in gevaar kunnen brengen. Afgezien het inachtnemen van de betreffende geldende wetten heeft hij alle regels "van de goede constructietechniek toegepast". Het doel van deze informatie is de gebruikers er ontvankelijk voor te maken opdat zij er voor zorgen dat ieder risico wordt vermeden. Voorzichtigheid is in ieder geval de boodschap. De veiligheid hangt tevens af van alle operators die met het apparaat omgaan.
– Lees de instructies in de bijgesloten handleiding en die rechtstreeks aangebracht op het aparaat aandachtig door, en houdt u zich vooral aan die met betrekking tot de veiligheid.
– Tijdens het transport, de verplaatsing of de installatie mag het apparaat niet vallen of botsen om schade aan de componenten ervan te voorkomen.
– Voer geen werkzaamheden uit op de geïnstalleerde beveiligingen en probeer ze niet te omzeilen, te elimineren of te bypassen. Het negeren van deze instructie kan de veiligheid en de gezondheid van de personen ernstig in gevaar brengen.
– Ook indien u zich goed heeft gedocumenteerd, verdient het aanbeveling om bij de eerste ingebruikneming, indien noodzakelijk, enkele proeven te doen om vertrouwd te raken met de bedieningsorganen, vooral die met betrekking tot het ontsteken en het uitschakelen en de belangrijkste functies ervan.

– Gebruik het apparaat uitsluitend voor de door de fabrikant voorziene gebruikstoepassingen. Het gebruik van het apparaat voor oneigenlijke doeleinden kan de veiligheid en de gezondheid van de personen ernstig in gevaar brengen en financiële schade veroorzaken.
– Alle onderhoudswerkzaamheden waarvoor een precieze technische deskundigheid of speciale capaciteiten vereist zijn, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, met onderkende ervaring opgedaan in het specifieke interventiegbied.
– Om de hygiëne te handhaven en het voedsel tegen alle mogelijke besmettingen te beschermen, moet u de elementen die direct of indirect in aanraking kunnen komen met de voedingswaren en alle aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken.
– Gebruik voor het reinigen uitsluitend detergenten bestemd voor gebruik met levensmiddelen. Gebruik absoluut nooit bijtende of ontvlambare detergenten of detergenten met schadelijke stoffen voor de gezondheid van de personen.
– De reinigingswerkzaamheden moeten bij een redelijke noodzaak ertoe worden uitgevoerd en altijd na ieder gebruik van de oven.
– Draag tijdens het gebruik van detergenten voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, werkbril enz.) zoals vereist door de geldende wetten op het gebied van veiligheid en gezondheid. .
– Bij een langdurige buitengebruikstelling moet u alle delen aan de binnen- en buitenkant van het apparaat en de omringende omgeving grondig schoonmaken (volgens de aanwijzingen van de fabrikant) en moet u alle voedingslijnen loskoppelen.
– Tijdens het dagelijkse gebruik van het apparaat is de constante aanwezigheid van de bediener vereist.
– Richt tijdens het wassen van het apparaat de hogedrukstralen niet op de externe en interne delen van het apparaat (met uitzondering van de kookruimte) om vooral de elektrische en elektronische onderdelen ervan niet te beschadigen.
– Laat geen ontvlambare materialen of voorwerpen in de nabijheid van het apparaat.
– Zet geen ovenschalen met vloeistof of voedsel dat tijdens het koken vloeibaar zou kunnen worden, op rekken van de oven buiten het zicht van de bediener, om het gevaar van brandwonden tijdens het verplaatsten van de schalen te voorkomen.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR HET ELEKTRISCHE GEDEELTE

Het elektrische gedeelte is ontworpen en gebouwd volgens de voorschriften van de toepasselijke geldende normen. Deze normen houden rekening met de gebruiksomstandigheden afhankelijk van de omliggende omgeving.
De lijst bevat de noodzakelijke omstandigheden voor de correcte werking van het elektrische gedeelte.
– De omgevingstemperatuur mag nooit lager zijn dan °C
– De relatieve vochtigheidsgraad moet tussen de 50% (gemeten bij 40 °C) en de 90% (gemeten bij 20 °C) zijn.
– De installatie-omgeving mag geen bron van elektromagnetische storingen en stralingen (röntgenstralen, laserstralen, enz.) zijn.
– De omgeving moet vrij zijn van potentieel explosieve en/of brandgevaarlijke gas- of poederconcentraties.
– De tijdens de productie-activiteiten en de onderhoudsfasen gebruikte producten en materialen mogen geen besmettelijke en bijtende agenten bevatten (zuren, chemische substanties, zouten, enz.) en mogen niet in contact kunnen komen met en/of binnendringen in de elektrische onderdelen.
– Tijdens de transport en opslagfasen moet de omgevingstemperatuur tussen de -25 °C en 55 °C zijn. Het elektrische gedeelte is echter bestendig tegen temperaturen tot 70 °C, bij een maximale blootstelling van 24 uur.

Indien het niet mogelijk is om te voldoen aan één of meerdere van de bovengenoemde voorwaarden, die onontbeerlijk zijn voor de correcte werking van het elektrische gedeelte, is het noodzakelijk dat u reeds tijdens de contractuele onderhandelingen overeenkomt welke extra oplossingen moeten worden toegepast om de meest geschikte omstandigheden te creëren (bijvoorbeeld specifieke elektrische componenten, airco's enz.).

NL

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE MILIEUEFFECTEN

Iedere organisatie is ertoe verplicht om de procedures voor het opsporen en controleren van de gevolgen van de uitgevoerde activiteiten (producten, diensten enz.) op het milieu toe te passen.
De procedures voor de identificatie van belangrijke milieueffecten moeten rekening houden met de onderstaande factoren.

– Emissies in de atmosfeer
– Het lozen van vloeistoffen
– Het beheer van het afval
– Verontreiniging van de bodem
– Gebruik van grondstoffen en natuurlijke hulpbronnen
– Plaatselijke problemen met betrekking tot de milieueffecten

Om die reden verstrekt de fabrikant indicaties waarmee alle personen die gedurende de voorziene levensduur van het apparaat bevoegd zijn om ermee om te gaan rekening moeten houden om effecten op het milieu te voorkomen.

– Alle verpakkingselementen moeten worden verwerkt in overeenstemming met de geldende wetten in het land van gebruik.
– Voorkom tijdens het gebruik en het onderhoud de verspreiding van vervuilende producten (olies, vetten enz.), en zorg voor een gedifferentieerde verwerking afhankelijk van de samenstelling van de verschillende materialen en in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.
– Bij het afdanken van het apparaat moet u alle componenten selecteren op grond van hun karakteristieken en zorgen voor de gedifferentieerde verwerking ervan.

Veiligheid bij het verwerken van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (richtlijn AEEA 2002/96/EG)

Belangrijk

Verspreid geen vervuilende materialen in het milieu. Deze materialen moeten worden verwerkt in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.

Volgens de voorschriften van de richtlijn AEEA 2002/96/EG (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur), moet de gebruiker, bij het afdanken ervan, de apparatuur in de speciale bevoegde verzamelcentra verwerken of ze op het moment van de nieuwe aankoop nog geïnstalleerd teruggeven aan de verkoper.
Alle apparaten die volgens de AEEA 2002/96/EG richtlijn moeten worden verwerkt zijn herkenbaar aan een speciaal symbool. (zie pag. 2).

Belangrijk

De illegale verwerking van afgedankte elektrische en elektronische apparaten wordt bestraft met sancties geregeld door de geldende wetten in het gebied waar de overtreding geconstateerd wordt.

Afgedankte elektrische en elektronische apparaten kunnen gevaarlijke stoffen bevatten met potentieel schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de personen. Wij bevelen een correcte afvalverwerking aan.

GEBRUIK EN WERKING 4

AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK

Belangrijk

Eventuele verwondingen als gevolg van het gebruik van apparaat kunnen aan vele factoren worden toegeschreven die niet altijd gecontroleerd en voorkomen kunnen worden. Sommige ongelukken zijn afhankelijk van niet voorspelbare omgevingsfactoren, andere zijn hoofdzakelijk het gevolg van het gedrag van de gebruikers. Deze laatsten zullen niet alleen bevoegd en naar behoren gedocumenteerd moeten zijn, maar indien noodzakelijk zullen zij bij de eerste ingebruikneming een aantal handelingen moeten simuleren om de belangrijkste bedieningsorganen en functies te herkennen. Beperk u tot de door de fabrikant voorziene gebruikstoepassingen en voer geen werkzaamheden uit op geen enkele inrichting om andere dan de voorziene prestaties te verkrijgen. Controleer voor het gebruik of de beveiligingen perfect geïnstalleerd en efficiënt zijn. De gebruikers moeten niet alleen afspreken dat zij aan deze vereisten zullen voldoen, maar moeten tevens alle veiligheidsnormen toepassen en aandachtig de beschrijving van de bedieningsorganen en de inwerkingstelling lezen.

NL

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSORGANEN

1) Controlelampje inschakelen dient voor het elektrisch in- en uitschakelen van het apparaat.
Groen controlelampje aan: het apparaat is uitgeschakeld
Groen controlelampje uit: het apparaat is ingeschakeld

2) Drukknop starten en stoppen koken: Dient ervoor om het ingestelde kookprogramma te starten of te stoppen.
Groen controlelampje aan (ononderbroken): kookprogramma in pauze of klaar om te starten
Druk op de toets om het kookprogramma te starten.
Groen controlelampje aan (knippert) kookprogramma geactiveerd
Groen controlelampje uit: apparaat gedesactiveerd

3) Drukknop koken met stoom dient voor de selectie van de stoomkookwijze.
Groen controlelampje aan stoomkookwijze geselecteerd

4) Drukknop gemengd koken: dient voor het selecteren van de gemengde kookwijze (convectie + stoom).
Groen controlelampje aan: gemengde kookwijze geselecteerd

5) Drukknop convectiekookwijze: dient voor het selecteren van de convectiekookwijze (geforceerde warme lucht).
Groen controlelampje aan: convectiekookwijze geselecteerd

6) Drukknop instelling temperatuur

–Dient ervoor om de kooktemperatuur in te stellen: éénmaal indrukken (het groene controlelamp knippert) om de temperatuur in te stellen met de knop **(10)**.

–Dient voor het wijzigen van de temperatuur tijdens het koken: éénmaal indrukken om op de display **(11)** de ingestelde temperatuurwaarde weer te geven. Druk op de knop en draai de knop **(10)** om de ingestelde waarde te wijzigen.

– Dient voor het omschakelen van de maateenheid van de temperatuur van graden Celsius (°C) naar graden Fahrenheit (°F).
Bij een uitgeschakeld apparaat (groen controlelampje drukknop **(1)** aan) moet u drukknop langer dan 3 seconden ingedrukt houden en met de draaiknop **(10)** de temperatuurwaarde op °C of °F of omgekeerd zetten. Om de keuze te bevestigen moet u de knop weer indrukken of op knop **(1)** indrukken.

7) Drukknop instelling tijd (Timer)

–Dient voor het instellen van de kooktijd: éénmaal indrukken (het groene controlelampje zal knipperen) om de kooktijd in te stellen met de draaiknop **(10)**. Houd de drukknop ongeveer 2 seconden lang ingedrukt om een "onbeperkte" kooktijd in te stellen; op display **(12)** verschijnt de tekst 999 die niet gewijzigd kan worden.

–Dient voor het wijzigen van de tijd tijdens het koken: éénmaal indrukken om op de display **(12)** de ingestelde tijd weer te geven. Druk op de knop en draai de knop **(10)** om de ingestelde waarde te wijzigen.

Deze functie zal het gebruik van de drukknop "Instelling temperatuur gaarthermometer" uitsluiten.

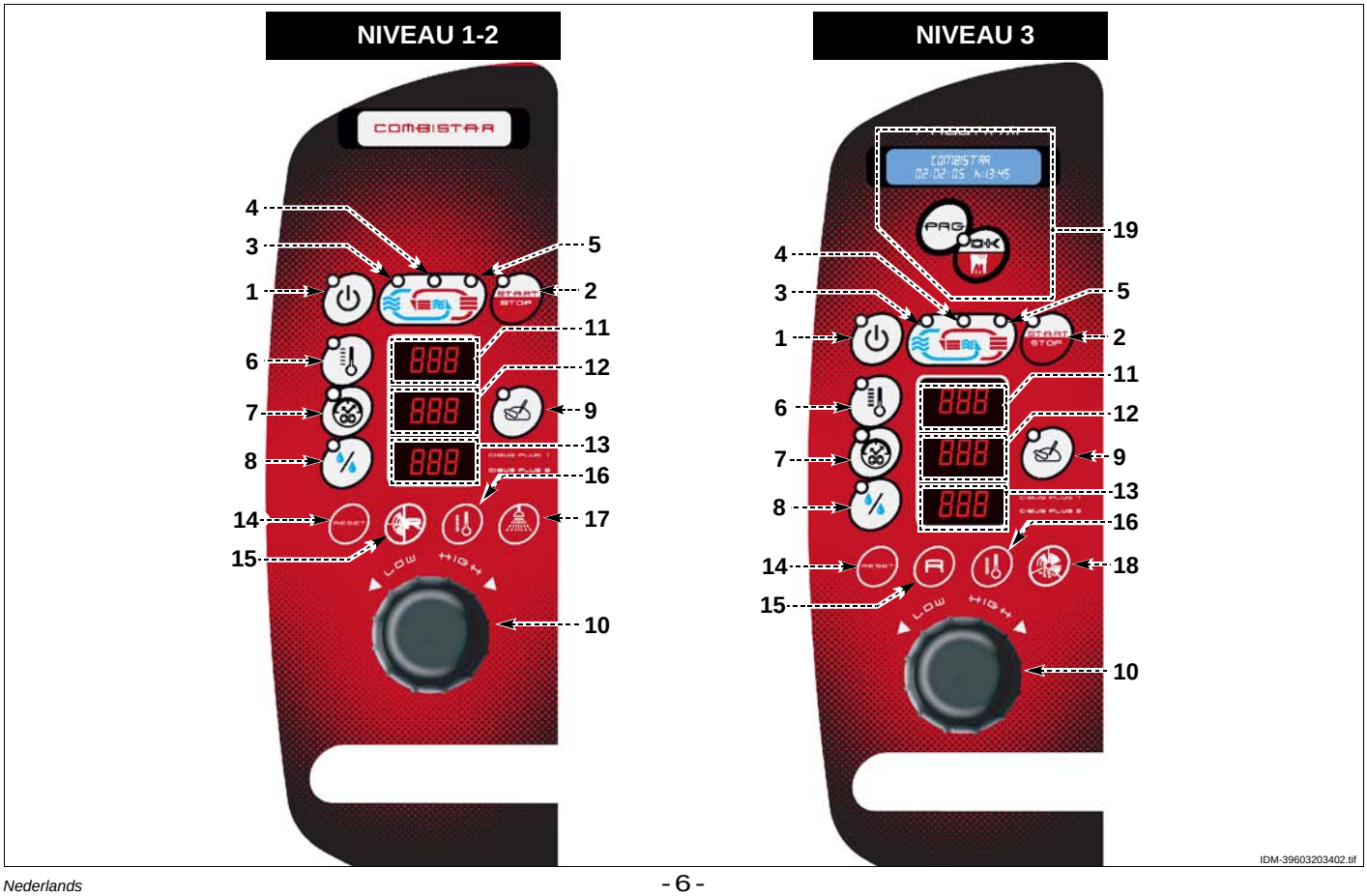
8) Drukknop instelling vochtigheidsgraad

–Dient ervoor om de vochtigheidsgraad in de gemengde kookwijze in te stellen (convectie + stoom). Druk éénmaal op de knop (het groene controlelampje knippert) en stel de vochtigheidsgraad in met de draaiknop **(10)**.

–Dient voor het wijzigen van de vochtigheidsgraad tijdens het koken: éénmaal indrukken om de vochtigheidswaarde weer te geven op de display **(13)**. Druk op de knop en draai de knop **(10)** om de ingestelde waarde te wijzigen.

Wanneer u de waarde van het vochtigheidsgehalte op 0% instelt verschijnt op de display (13) de tekst "_._0" (systeem met uitgebalanceerde sluiting).

– Dient voor het verhogen van de vochtigheidsgraad: houd de drukknop ingedrukt om tijdens een willekeurige fase van het



NL

koken vocht de oven in te sturen.

In dit geval zal een geluidssignaal in werking treden.

–Tijdens de pauze koken fase, in de "stoomkookwijze", dient hij voor toegang tot de functies "CIBUS PLUS 1" en "CIBUS PLUS 2".

CIBUS PLUS 1: druk op de knop (éénmaal) om de functie "CIBUS PLUS 1" (92°C - 7 min.) in te stellen, een kookwijze geschikt voor verse (geen diepvries), delicate en/of grootbladige groenten.

CIBUS PLUS 2: druk op de knop (tweemaal) om de functie "CIBUS PLUS 2" (96°C - 16 min.) in te stellen, een kookwijze geschikt voor verse (geen diepvries), groenten met stevige vezel. Om terug te keren naar de wijze "CIBUS PLUS 1", moet u éénmaal drukken.

9) Drukknop instelling temperatuur "gaarthermometer" of "vacuüm"

–Dient ervoor om de interne, door de sonde gemeten kooktemperatuur van het product in te stellen (optioneel op niveau 1, standaard op niveau 2-3): éénmaal indrukken (het groene controlelampje knippert) om de temperatuur in te stellen met de draaiknop **(10)**.

–Dient voor het wijzigen van de temperatuur tijdens de interne kookfase van het product: éénmaal indrukken om de temperatuurwaarde op de display **(12)** weer te geven. Druk op de knop en draai de knop **(10)** om de ingestelde waarde te wijzigen.

Deze functie sluit het gebruik uit van de drukknop "Instelling tijd".

10) Bedieningsdraaiknop: dient om de waarden van de geselecteerde functies te wijzigen (zie drukknoppen **6, 7, 8, 9**). Draai de knop rechtsom om de waarde te verhogen en linksom om die te verlagen.

–Dient voor het wijzigen van kook- en wasprogrammeringsparameters, alsmede de functieparameters van het apparaat.

–Dient verder voor het bevestigen en memoriseren: druk op de knop om de geselecteerde en/of op de display weergegeven instellingen te bevestigen en te memoriseren.

11) Display temperatuur

–Toont de waarde van de ingestelde temperatuur. Om de werkelijke temperatuur in de oven te zien moet u de drukknop **(6)** ongeveer 4 seconden lang ingedrukt houden.

–De waarde op de display knippert wanneer, aan het begin van een kooktijd, de temperatuur in de oven hoger is dan de ingestelde temperatuur en/of wanneer tijdens het automatisch voorverwarmen, de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt.

–Toont, tijdens de kookpauze, het nummer van het "Regeneratie" programma dat u kunt selecteren (alleen bij de modellen van niveau 1-2).

12) Display tijd en "gaarthermometer"

Met drukknop **(7)** (instelling tijd) ingedrukt:

–In de kookpauze fase geeft het de waarde van ingestelde tijd aan.

–Tijdens het koken geeft het de resttijd aan tot het eind van de kookcyclus.

Met drukknop **(9)** (instelling temperatuur "gaarthermometer") ingedrukt:

–Tijdens kookpauze geeft het de ingestelde temperatuurwaarde aan.

–Tijdens het koken geeft het de door de sonde gemeten temperatuurwaarde aan.

13) Drukknop vochtigheidsgraad

–In de gemengde kookwijze (convectie + stoom), wordt de ingestelde vochtigheidsgraad weergegeven.

–In de stoomkookwijze wordt weergegeven welke functie is ingesteld (alleen indien de functies CIBUS PLUS 1 of CIBUS PLUS 2 zijn ingesteld).

14) Drukknop reset alarmen: dient voor het resetten van de akoestische en optische alarmsignalen.

15) Drukknop "Regeneratie" programma's

Niveau 1-2

–De drukknop dient voor het selecteren van de standaard vooraf ingestelde regeneratieprogramma's.

Druk op de knop (éénmaal) om op de display **(11)** het bericht P01 af te beelden.

Druk op de knop (tweemaal) om op de display **(11)** het bericht P02 af te beelden.

Druk op de knop (driemaal) om op de display **(11)** het bericht P03 af te beelden.

Druk 4 maal op drukknop om op de display **(11)** de tekst P04 weer te geven.

Druk 5 maal op drukknop om op de display **(11)** de tekst P05 weer te geven.

Druk 6 maal op drukknop om op de display (**11)** de tekst P06 weer te geven.

Druk 7 maal op drukknop om op de display (**11)** de tekst **OUT** weer te geven en het programma af te sluiten.

Druk op de knop **(2)** om het geselecteerde programma te starten.

Tabel ingestelde regeneratieprogramma's

P01 - Regeneratieprogramma in bord: voor dun vlees en vis (zowel voorgekookt als rauw)	Automatische voorverwarming 130°C Fase 1 - Gemengd / 110°C / Vocht 10% / 2' Fase 2 - Gemengd / 120°C / Vocht 0% / 3' Fase 3 - Convectie / 125°C / 1'
P02 - Regeneratieprogramma in bord: voor dun vlees en dikke vis	Automatische voorverwarming 150°C Fase 1 - Gemengd/ 130°C / Vocht 10%/3' Fase 2 - Gemengd/ 135°C / Vocht 0%/3' Fase 3 - Convectie/ 140°C / 1'
P03 - Regeneratieprogramma in bord: voor vlees en vis in het algemeen (verleng de tijd in fase 2 voor pasta of gebak)	Automatische voorverwarming 150°C Fase 1 - Gemengd/ 130°C / Vocht 10%/2' Fase 2 - Gemengd/ 140°C / Vocht 0%/5' Fase 3 - Convectie/ 140°C / 3'
P04 - Kookprogramma: voor mager varkensgebraad	Automatische voorverwarming 120°C Fase 1 – Stoom / 100°C Fase 2 - Gemengd / 140°C / Vocht 60% / Eindtemperatuur binnenin 57°C Fase 3 - Convectie / 170°C / Eindtemperatuur bij gaarthermometer 68°C
P05 - Kookprogramma: voor hele gebraden kip	Automatische voorverwarming 205°C Fase 1 - Convectie / 185°C Fase 2 - Convectie / 215°C Fase 3 - Convectie / 240°C / Eindtemperatuur bij gaarthermometer 72°C
P06 - Kookprogramma: voor roastbeef	Automatische voorverwarming 165°C Fase 1 - Convectie / 145°C / Eindtemperatuur bij gaarthermometer 20°C Fase 2 - Convectie / 105°C / Eindtemperatuur bij gaarthermometer 42°C Fase 3 - Convectie / 90°C / Eindtemperatuur bij gaarthermometer 54°C

–De drukknop dient voor het wijzigen van de standaard vooraf ingestelde regeneratieprogramma's.

Druk op de knop **(11)** om op de display het gewenste programma af te beelden.

Druk op de knop **(2)** om het geselecteerde programma te starten.

NL

C139603407.fm

Pas nadat u met de drukknoppen (6-7-8-9) en de draaiknop (10) het programma heeft gestart kunt u de voor de huidige fase ingestelde waarden wijzigen.
Tijdens de kookfase kunt, met de drukknoppen **(3-4-5)** de kookwijze wijzigen.

Alleen tijdens de START fase (bij geactiveerd koken) moet u de drukknop indrukken om de intermitterende snelheid van de ventilator in te stellen.

Opmerking: De aldus ingestelde wijzigingen blijven slechts actief voor de lopende kookcyclus; om ze op permanente wijze te memoriseren moet u de drukknop voor de gebruikte kookwijze (3-4-5) tenminste 3 seconden lang ingedrukt houden.

Belangrijk

Om de oorspronkelijke instellingen te herstellen, moet u, op een uitgeschakeld apparaat (groen controlelampje (1) van de drukknop brandt), de knop (15) tenminste 3 seconden lang ingedrukt houden.

Niveau 3

–De drukknop dient voor het selecteren en/of wijzigen van de standaard vooraf ingestelde regeneratie- en Banquetingprogramma's (Zie "Handleiding programmering en automatisch wassen van de oven").

16) Drukknop snel afkoelen: dient ervoor om de ovenruimte met een gesloten deur snel af te laten koelen.
Druk op de knop om op de display **(11)** het bericht 100°C af te beelden.
Druk op de knop **(6)** en draai de knop **(10)** tot u de gewenste koeltemperatuur geselecteerd heeft.
Druk op de knop **(2)** om het programma te starten.
Op het eind van de cyclus wordt de werking van het apparaat onderbroken en gaat een geluidssignaal af.

Belangrijk

Gebruik deze functie niet tijdens de kookfasen (zie pag. 10).

Bedieningsorgaan aanwezig op de apparaten van niveau 1-2.

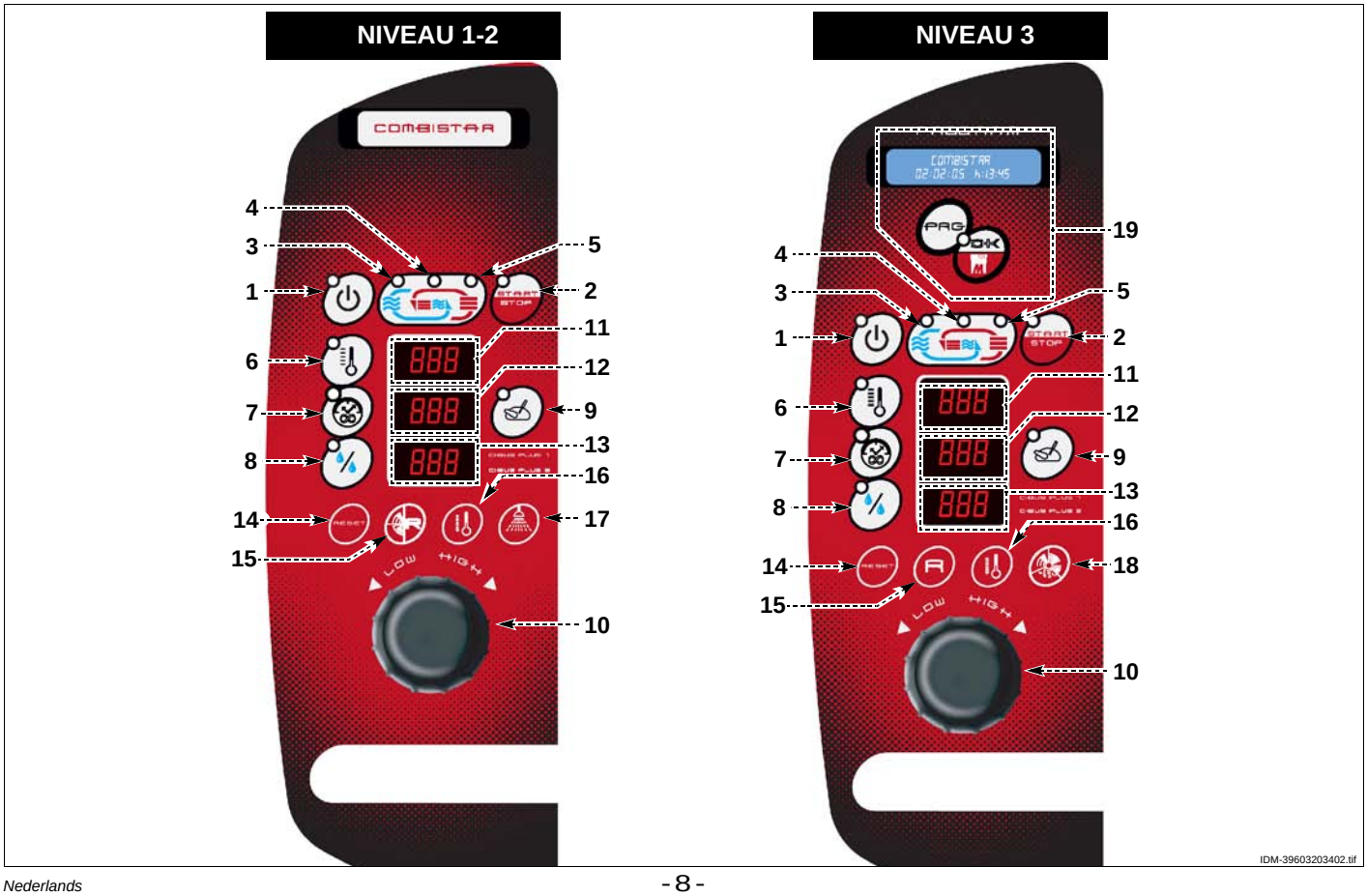
17) Drukknoppen en displays: dient voor het selecteren van de gememoriseerde kookprogramma's en om ze te starten.

18) Drukknop snelheid ventilator: dient voor het instellen van de snelheid van de ventilator in de ovenruimte.

Bedieningsorgaan aanwezig op de apparaten van niveau 3 (Zie "Handleiding programmering en automatisch wassen van de oven").

19) Drukknop halfautomatisch wassen: dient voor de selectie van een halfautomatische wasbeurt.

Bedieningsorganen aanwezig op de apparaten van niveau 3 (Zie "Handleiding programmering en automatisch wassen van de oven").



NL

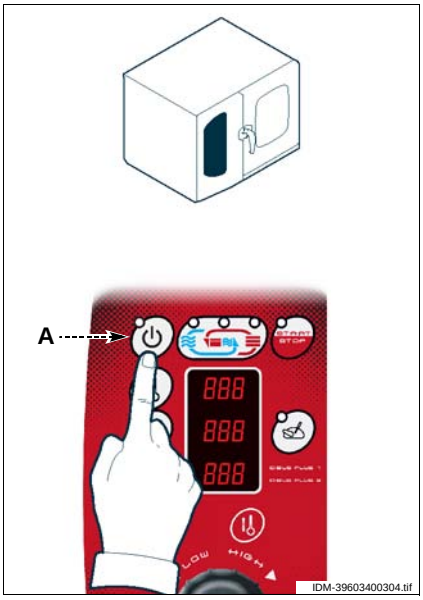
C139603407.fm

HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

Inschakeling

1- Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn in te schakelen.
2- Open het kraantje van de watertoevoer.
3- Druk de knop **(A)** in om het apparaat in te schakelen.



Uitschakelen

Belangrijk

Schakel het apparaat na het gebruik altijd uit.

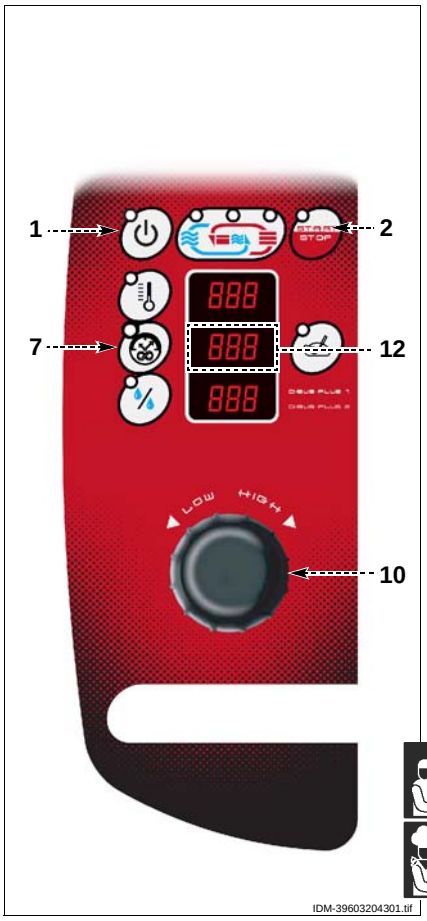
1- Druk de knop **(A)** in om het apparaat uit te schakelen.
2- Sluit het kraantje van de watertoevoer.
3- Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn uit te schakelen.

AUTOMATISCHE VOORVERWARMING

Belangrijk

Voor een beter kookresultaat van het product wordt het aanbevolen om de voorverwarming met een lege oven uit te voeren.

1- Druk de knop **(2)** in om het apparaat in te schakelen. Het apparaat voert automatisch een voorverwarmingsfase uit. Op het eind van de voorverwarming gaat een geluidssignaal af; nu kunt u de oven vullen en de deur weer sluiten. Het koken zal automatisch starten.



Tijdelijke uitsluiting: op deze wijze kunt u die functie uitsluitend voor de huidige kookbeurt uitsluiten.

2 - In de STOP fase (of die van de kookpauze, met het controlelampje van de drukknop **(2)** ononderbroken brandend) moet u drukknop **(2)** meer dan één seconde lang ingedrukt houden.

Belangrijk

De voorverwarming wordt ook automatisch uitgesloten wanneer de temperatuur in de ovenruimte reeds voldoende is voor de ingestelde kookwijze.

Permanente uitsluiting: op deze wijze kunt u die functie permanent uitsluiten.

3 - Bij een uitgeschakeld apparaat (met het controlelampje van de drukknop **(1)** aan en die van de drukknop **(2)** uit), moet u de drukknop **(7)** meer dan 3 seconden lang ingedrukt houden (op de display **(12)** verschijnt het bericht Prh-ON), en met de draaiknop **(10)** de functie op OFF instellen.

4 - Om de keuze te bevestigen moet u de drukknop **(7)** weer indrukken of op drukknop **(1)** drukken.

Belangrijk

Om de automatische voorverwarming weer in te stellen moet u dezelfde handeling omgekeerd uitvoeren en ON selecteren.

In de fase van permanente uitsluiting en in de STOP fase (of die van de kookpauze, met het controlelampje van de drukknop (2) ononderbroken brandend) moet u de drukknop (2) meer dan één seconde lang ingedrukt houden, op deze wijze forceert u de inschakeling van de voorverwarming voor uitsluitend het ingestelde koken.

NL

STARTEN EN STOPPEN VAN DE KOOKCYCLUS

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

Starten

1 - Schakel het apparaat in (zie pag. 9).

2 - Druk op één van de knoppen **(3, 4, 5)** om de kookwijze in te stellen.

3 - Druk op de knop **(6)** en draai de knop **(10)** om de kooktemperatuur in te stellen.

4 - Druk op de knop **(7)** en draai de knop **(10)** om de kooktijd in te stellen of druk op de knop **(9)** en draai de knop **(10)** om de temperatuur van de "gaarthermometer" of van de "vacuümsonde" in te stellen.

5 - Bij gemengd koken, moet u de knop **(8)** indrukken en de knop **(10)** draaien om de vochtigheidsgraad in te stellen.

6 - Bij de stoomkookwijze moet u de knop 8 indrukken om de kookwijze in te stellen (CIBUS PLUS 1 of CIBUS PLUS 2).

7 - Druk op de knop **(2)** om de kookcyclus te starten.

Belangrijk

Gedurende de volledige cyclus zal de verlichting in de ovenruimte blijven branden.

Stoppen

De kookcyclus stopt automatisch bij het verstrijken van de ingestelde tijd of wanneer de "gaarthermometer" de ingestelde temperatuur meet. Op het eind van de kookcyclus gaat een geluidssignaal af en gaat de verlichting in de ovenruimte uit.

1 - Druk op de knop **(2)** of open de deur om de kookcyclus op ieder gewenst moment te onderbreken.

LANGDURIGE STILSTAND VAN HET APPARAAT

Indien het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet u als volgt te werk gaan.

1 - Sluit het kraantje van de watertoevoer.
2 - Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn uit te schakelen.
3 - Maak het apparaat en de ruimte er omheen heel zorgvuldig schoon.
4 - Breng een heel dun laagje consumptie-olie aan op de roestvrijstalen oppervlakken.
5 - Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit.
6 - Dek het apparaat af en laat een paar sleuven open om de lucht te laten circuleren.

ONDERHOUD 5

AANBEVELINGEN VOOR HET ONDERHOUD

Zorg ervoor dat het apparaat altijd zo efficiënt mogelijk blijft dankzij de door de fabrikant voorziene geprogrammeerde onderhoudsbeurten. Indien op correcte wijze uitgevoerd stelt dit u in staat om altijd de beste prestaties te verkrijgen, een langere nuttige levensduur en het onveranderde behoud van de veiligheidsvereisten.

Voorzichtig-Waarschuwing

Voordat u enig onderhoud uitvoert moet u alle voorziene veiligheidsinrichtingen activeren en beoordelen of het noodzakelijk is dat het werkende personeel en dat in de nabijheid op passende wijze wordt gewaarschuwd. In het bijzonder moet u het waterkraantje sluiten, de elektrische stroomvoorziening desactiveren met de sectieschakelaar en de toegang blokkeren van alle toestellen die, indien geactiveerd, onverwachte gevaarlijke situaties zouden kunnen veroorzaken en schade berokkenen aan de veiligheid en gezondheid van de personen.

Na ieder gebruik en wanneer het nodig blijkt moet u de volgende elementen schoonmaken:
– Het condensopvangbakje (zie pag. 12).
– De ovenruimte (zie pag. 11).
– Het apparaat en de ruimte eromheen (zie pag. 11).

Jaarlijks moet u door deskundige en bevoegde technici de volgende werkzaamheden laten uitvoeren:
– Reiniging ingangsfilter water (zie pag. 17).
– Reiniging afvoerbuizen (zie pag. 18).

AANBEVELINGEN VOOR DE REINIGING SCHOONMAKEN

Aangezien het apparaat gebruikt wordt voor het bereiden van voedsel voor menselijke consumptie, is het bijzonder belangrijk dat u altijd voor een goede hygiëne zorgt en het apparaat en de omliggende omgeving altijd goed schoon houdt.

NL

Tabel producten voor het reinigen

Beschrijving	Producten
Voor het wassen en afspoelen	Drinkwater op omgevingstemperatuur
Voor het reinigen en afdrogen	Niet-schurende doek die absoluut niets achterlaat
Aanbevolen schoonmaakmiddelen	Schoonmaakmiddelen gebaseerd op: kaliloog maximaal 5%, natriumloog van 5%
Producten voor het verwijderen van vieze luchtjes	Glansmiddelen gebaseerd op: citroenzuur, azijnzuur

Belangrijk

Vóór alle schoonmaakwerkzaamheden moet u altijd eerst het gaskraantje dichtdraaien, de elektrische stroomvoorziening uitschakelen met de sectieschakelaar en de apparatuur laten afkoelen.

Wij raden aan om ook de onderstaande aanbevelingen op te volgen.

Voorzichtig-Waarschuwing

Tijdens het gebruik van schoonmaakmiddelen moet u verplicht rubberen handschoenen, ademhalingsmaskers en een veiligheidsbril dragen in overeenstemming met de geldende veiligheidswetten.

1- Bij het werken met schoonmaakmiddelen moet u altijd de grootst mogelijke voorzichtigheid betrachten.
2- Sproei slechts kleine hoeveelheden van het schoonmaakmiddel.
3- Sproei geen schoonmaakmiddel op oppervlakken die nog te warm zijn.
4- Sproei geen schoonmaakmiddel op personen of dieren.
5- Houdt u zich aan de aanwijzingen op de verpakking en de technische specificaties van het schoonmaakmiddel.
6- Gebruik voor het reinigen van het apparaat uitsluitend lauw water, schoonmaakmiddelen voor gebruik met levensmiddelen en niet schurende materialen.

Voorzichtig-Waarschuwing

Gebruik geen producten die substanties bevatten die schadelijk of gevaarlijk voor de gezondheid van de personen zijn (oplosmiddelen, benzine, enz.).

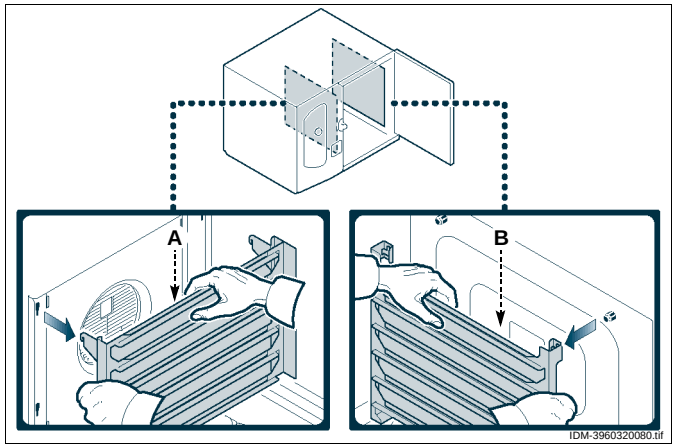
7- Spoel de oppervlakken weer af met drinkwater en droog ze af.
8- Gebruik geen hogedrukwaterstralen.
9- Ga zorgvuldig om met de roestvrijstalen oppervlakken om ze niet te beschadigen. Vooral het gebruik van bijtende stoffen, schurende materialen of scherpe instrumenten moet worden vermeden.
10- Maak de voedselresten onmiddellijk schoon om te voorkomen dat ze hard worden.
11- Reinig de kakaanslag die zich op sommige oppervlakken van het apparaat kunnen vormen.

REINIGING OVENRUIMTE

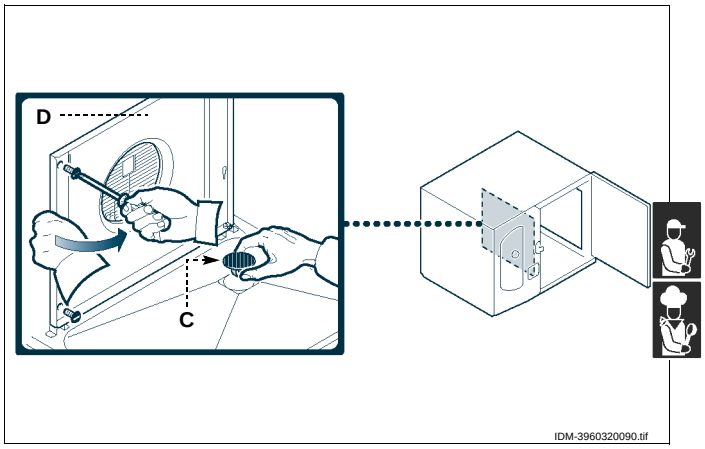
Voorzichtig-Waarschuwing

Bij iedere wijziging van kookwijze moet u de ovenruimte grondig reinigen. Voor het reinigen en om de vieze luchtjes te verwijderen moet u de producten vermeld in de tabel "Producten voor de reiniging" gebruiken. Richt geen koude waterstralen op de verlichting en op de ruit van de deur wanneer de temperatuur van de ovenruimte hoger is dan 150°C.

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.
1- Laat de ovenruimte afkoelen tot een temperatuur van circa 60°C.
2- Haal het rek met de ovenschalen **(A-B)** uit de oven en maak ze zorgvuldig schoon.



3- Verwijder het filterrooster **(C)** en maak hem schoon.
4- Draai de schroeven los om het paneel van de deflector **(D)** te openen.



5- Bevochtig alle wanden van de ovenruimte, de warmtewisselaar en de ventilator met water.
Voor deze handeling raden wij het gebruik aan van de accessoire "lans voor het wassen".
6- Sproei het schoonmaakmiddel voor gebruik met levensmiddelen op alle wanden van de ovenruimte, op de warmtewisselaar en op de ventilator en laat het 10-15 min inwerken.
Voor deze handeling raden wij het gebruik aan van de accessoire "verstuiver".
7- Spoel de oppervlakken van de ovenruimte, de warmtewisselaar en de ventilator af en droog ze af.
8- Sproei het glansmiddel en laat het enkele minuten lang inwerken.
9- Spoel de oppervlakken van de ovenruimte af en droog ze af.
10- Draai de schroeven vast om het paneel van de deflector **(D)** te sluiten.
11- Monteer het rek van de ovenschalen **(A-B)** en het filterrooster **(C)** weer terug.

Voorzichtig-Waarschuwing

Na voltooiing van de reiniging moet u 15 min. lang een lege kookcyclus uitvoeren in de "Stoom" stand en voorts 15 min. in de "Convectie" stand, bij een temperatuur van 150°C alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen. Bij korte perioden van stilstand moet u de ovendeur openlaten.

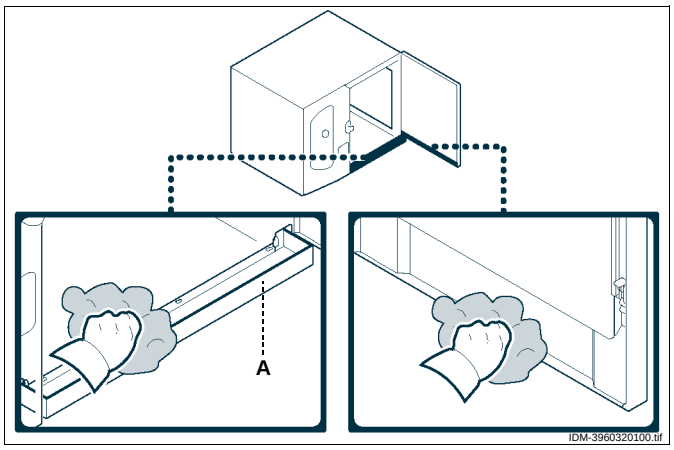
NL

REINIGING CONDENSOPVANGGOOTJE EN -BAKJE

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1- Maak het condensopvanggootje aan de onderkant van de deur schoon.

2- Reinig het condensopvangbakje **(A)** en controleer of het gat en de afvoerbuis niet verstopt zijn.



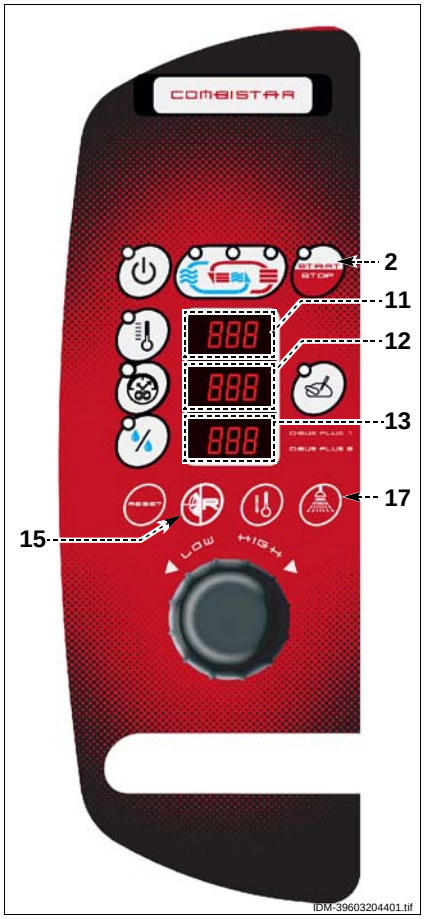
WASSEN APPARAAT NIVEAU 1

Voorzichtig-Waarschuwing

Bij iedere wijziging van kookwijze moet u de ovenruimte grondig reinigen.

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1- Druk, in de STOP stand knop **(17)** in, het groene controlelampje van drukknop **(2)** blijft ononderbroken branden.
Op display **(11)** verschijnt het bericht **CLE**, op display **(12)** het bericht **Pr** en op display **(13)** het bericht **P01**.



2 - Druk op knop **(2)**, het groene controlelampje van drukknop **(2)** begint te knipperen, op de display **(11)** verschijnt het bericht **CLE**, op display **(12)** het bericht **32'** (totale wastijd).

3- Wanneer het geluidssignaal afgaat (ongeveer 8 minuten na het begin van het wassen) en op de display bericht **CLE** knippert, moet u het schoonmaakmiddel in de ovenruimte doen.

4 - Open de deur en sproei het voor levensmiddelen geschikte schoonmaakmiddel op alle wanden van de ovenruimte, op de warmtewisselaar en op de ventilator.

Voor deze handeling raden wij het gebruik aan van de "verstuiver" accessoire en het door de fabrikant verstrekte schoonmaakmiddel.

Voorzichtig-Waarschuwing

Draag tijdens het gebruik van schoonmaakmiddelen voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, bril enz.) vereist door de geldende wetten op het gebied van de veiligheid en gezondheid.

5- Ongeveer 10 min. na het invoeren van het schoonmaakmiddel zal een geluidssignaal afgaan en verschijnt op de display **(11)** bericht **H2O**. Nu kunt u de deur openen, en de ovenruimte met de hand afspoelen en afdrogen.

Voor deze handeling raden wij het gebruik aan van de accessoire "lans voor het wassen".

Belangrijk

Alvorens vervolgens de oven te gebruiken moet u eerst controleren of er geen resten schoonmaakmiddel in de ovenruimte zijn achtergebleven. Mocht dit het geval zijn dan moet u de ovenruimte zorgvuldig met de hand spoelen en de verwarming circa 15 min. lang in de "convectiestand" laten branden om hem op te drogen.

NL

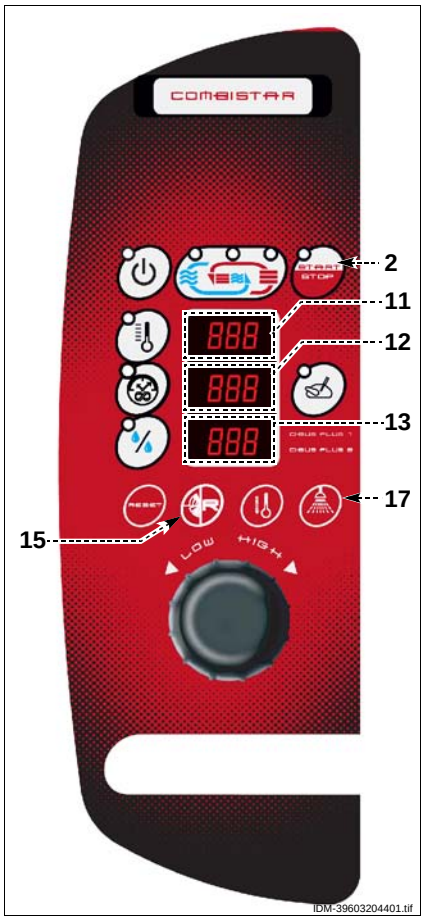
WASSEN APPARAAT NIVEAU 2

Voorzichtig-Waarschuwing

Bij iedere wijziging van kookwijze moet u de ovenruimte grondig reinigen.

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1 - Druk, in de STOP stand knop **(17)** in, het groene controle-lampje van druk-knop **(2)** blijft ononderbroken branden.
Op display **(11)** verschijnt het bericht **CLE**, op display **(12)** het bericht Pr en op display **(13)** het bericht **P01**.



2 - Druk op knop **(2)**, het groene controlelampje van drukknop **(2)** begint te knipperen, op de display **(11)** verschijnt het bericht **CLE**, op display **(12)** het bericht **32'** (totale wastijd).

3 - Wanneer het geluidssignaal afgaat (ongeveer 8 minuten na het begin van het wassen) en op de display bericht **CLE** knippert, moet u het schoonmaakmiddel in de ovenruimte doen.

4 - Open de deur en sproei het voor levensmiddelen geschikte schoonmaakmiddel op alle wanden van de ovenruimte, op de warmtewisselaar en op de ventilator.

Voor deze handeling raden wij het gebruik aan van de "verstuiver" accessoire en het door de fabrikant verstrekte schoonmaakmiddel.

Voorzichtig-Waarschuwing

Draag tijdens het gebruik van schoonmaakmiddelen voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, bril enz.) vereist door de geldende wetten op het gebied van de veiligheid en gezondheid.

5 - Sluit de deur weer en wacht tot de oven automatisch het wasprogramma, het afspoelen en de ontsmetting op het eind zal hebben voltooid. Op het eind van het wassen gaat een geluidssignaal af.

Belangrijk

Alvorens vervolgens de oven te gebruiken moet u eerst controleren of er geen resten schoonmaakmiddel in de ovenruimte zijn achtergebleven. Mocht dit het geval zijn dan moet u de ovenruimte zorgvuldig met de hand spoelen en de verwarming circa 15 min. lang in de "convectiestand" laten branden om hem op te drogen.

WASSEN APPARAAT NIVEAU 3

Zie "Handleiding programmering en automatisch wassen van de oven".

NL

C139603407.fm

STORINGEN OPSPOREN

Vóór de inwerkingstelling is het apparaat uitgetest.
De onderstaande informatie dient voor de identificatie en correctie van eventuele afwijkingen en storingen die zich tijdens het gebruik zouden kunnen voordoen.

Sommige van deze problemen zullen door de gebruiker kunnen worden opgelost, andere vereisten echter een precieze technische deskundigheid of speciale capaciteiten en mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, met onderkende ervaring, opgedaan in het specifieke interventiegebied.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld	"Interventie" zekering	Vervang de zekering (zie pag. 20).
	Interventie van een beveiliging of bescherming (veiligheidsthermostaat of thermisch relais)	Druk op herstelknop van de inrichting
	Elektronische printplaat beschadigd	Raadpleeg de technische assistentie
De kookcyclus start niet of stopt onverwachts	Elektronische printplaat van bedieningspaneel beschadigd	Raadpleeg de technische assistentie
	Alarm geactiveerd	Raadpleeg de tabel "Alarmsignalering"

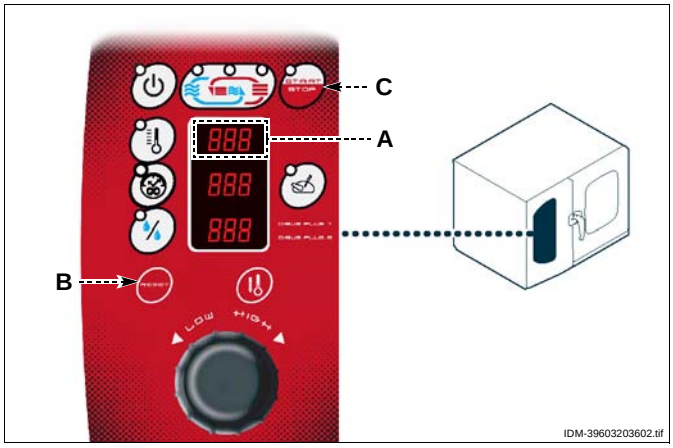
TABEL ALARMSIGNALERING

Indien het geconstateerde probleem of storing niet in de tabel is opgenomen moet u de onderstaande tabel "Alarmsignalering" raadplegen.

De onderstaande informatie dient ter identificatie van de alamsignalen die op de display **(A)** verschijnen.

Belangrijk

Druk op de knop (B) om het alarm te resetten en de kookcyclus zal automatisch starten, indien dit niet gebeurt moet u de start toets (C) indrukken.



NL

C139603407.fm

Alarm	Probleem	Oplossing	Opmerkingen
H2O	Er is geen water in de ovenruimte, of de waterdruk is onvoldoende	Controleer of er water is in de waterleiding of stel de druk af (zie pag. 20), indien het probleem voortduurt moet u de technische assistentie waarschuwen.	Het is mogelijk om convectiekookcycli uit te voeren
H2O.	Er is geen water in de afvoer, of de waterdruk is onvoldoende	Controleer of er water is in de waterleiding of stel de druk af (zie pag. 20), indien het probleem voortduurt moet u de technische assistentie waarschuwen.	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
OPE	Verzoek om de ovendeur te openen of te sluiten	Open of sluit de ovendeur Waarschuw de technische assistentie indien dit bericht zichtbaar blijft	De kookcyclus start niet zolang de gevraagde handeling niet is uitgevoerd
CLE	Wijst erop dat de schoonmaakwerkzaamheden noodzakelijk zijn	Voer de schoonmaakwerkzaamheden uit ***Indien de oven is uitgerust met het automatische wassysteem moet u de speciale handleiding raadplegen***	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E01	De sonde in de ovenruimte is defect of niet goed aangesloten	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E02	De gaarthermometer is niet in het voedsel gestoken of is defect	Controleer de positie van de gaarthermometer of waarschuw de technische assistentie bij een defect	U kunt geen kookcycli met de gaarthermometer uitvoeren
E03	De stoomafvoersonde is defect	Raadpleeg de technische assistentie	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
E04	De aangedreven klep is niet juist gepositioneerd	Herhaal de ontsteking van de oven en waarschuw de technische assistentie indien het probleem niet is opgelost	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
E05	Defect van de veiligheidsthermostaat	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E06	Interventie thermische beveiligingen	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E08	De vacuümsonde (optionele accessoire) is defect of niet goed aangesloten	Druk op de knop "Reset".	Koppel de vacuümsonde los en weer vast voordat u met de kookcyclus begint. Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E10	Oververhitting ruimte met elektrische componenten	De oven lost het probleem zelf op	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E11 E13 E14	Interventie van de diagnosefunctie van de elektronische printplaat	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E21	De wascyclus is onderbroken vanwege het ontbreken van schoonmaakmiddel	Controleer de positie van de buis en het niveau van het schoonmaakmiddel in het reservoir; indien noodzakelijk bijvullen en de wascyclus weer starten	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E22	De wascyclus is onderbroken vanwege het ontbreken van ontsmettingsmiddel	Controleer de positie van de buis en het niveau van het ontsmettingsmiddel in het reservoir; indien noodzakelijk bijvullen en de wascyclus weer starten	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E23	De wascyclus is onderbroken tijdens de eindfase voor de ontsmetting	Druk op de reset drukknop en spoel de ovenruimte zorgvuldig met de hand af.	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E30÷E38	Interventie van de diagnosefunctie van de elektronische printplaat	Druk op de knop "Reset".	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E50-E51	Interventie van de diagnosefunctie van de elektronische printplaat	Druk op de knop "Reset".	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.

NL

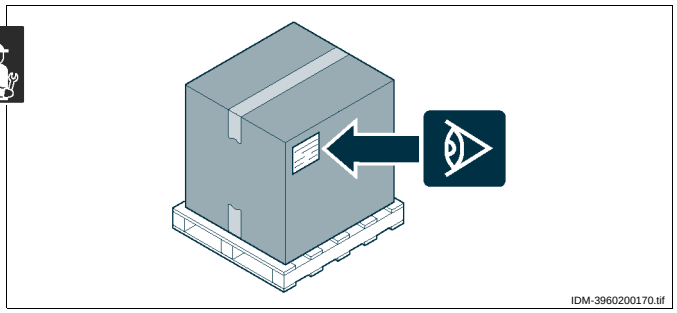
AANBEVELINGEN VOOR DE VERPLAATSING EN INSTALLATIE

Belangrijk

Voer de verplaatsing en installatie uit volgens de door informatie verstrekt door de fabrikant en die vermeld op de verpakking, op het apparaat en in de gebruiksinstructies. De persoon die bevoegd is tot het uitvoeren van deze werkzaamheden zal, indien noodzakelijk, een "veiligheidsplan" moeten voorbereiden om de veiligheid van de rechtstreeks betrokken personen te garanderen.

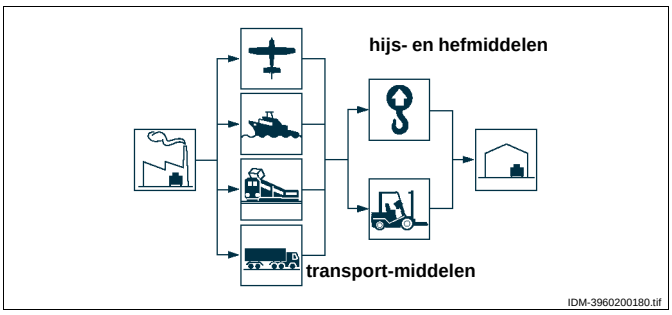
VERPAKKEN EN UITPAKKEN

Bij het verpakken is getracht de afmetingen zo gering mogelijk te houden en is rekening gehouden met het gebruikte type transport.
Om het transport te vereenvoudigen kan de verzending worden uitgevoerd met enkele gedemonteerde componenten die naar behoren beschermd en verpakt worden.
Op de verpakking staat alle noodzakelijke informatie voor het laden en lossen.
Tijdens het uitpakken moet u de integriteit en het exacte aantal van de componenten controleren.
Het verpakkingsmateriaal moet op de juiste wijze in overeenstemming met de geldende wetten worden verwerkt.



TRANSPORT

Het transport kan op verschillende wijzen plaatsvinden, dit ook afhankelijk van de plaats van bestemming.
In het schema vindt u de meest gebruikte oplossingen.
Tijdens het transport moet het materiaal op de juiste wijze aan het transportmiddel worden verankerd om de ongewenste verplaatsing ervan te voorkomen.

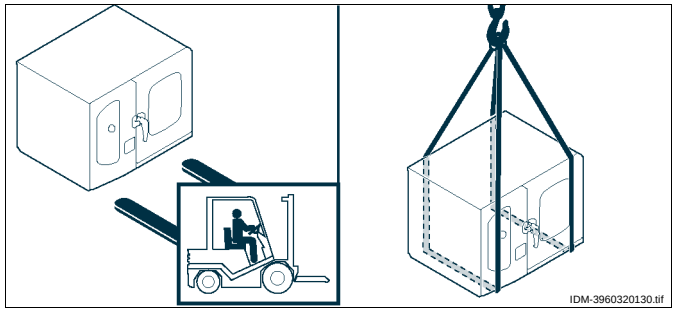


VERPLAATSEN EN OPHEFFEN

Het apparaat kan worden verplaatst met een vorkheftruck of met een haak van geschikte capaciteit. Voordat u hiermee begint moet u de positie van het zwaartepunt van de last controleren.

Belangrijk

Wanneer u het ophefinstrument plaatst moet u rekening houden met de toevoer - en afvoerbuizen.



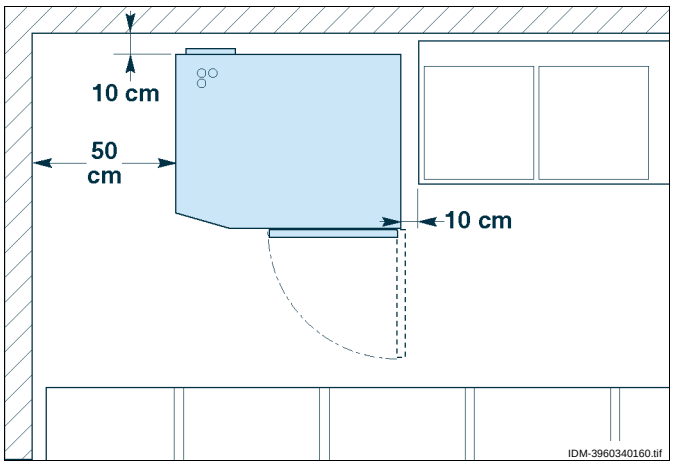
INSTALLATIE APPARAAT

Alle installatiefasen moeten in beschouwing worden genomen, vanaf de uitvoering van het algemene project. Voordat de voor deze werkzaamheden bevoegde persoon met deze fasen begint moet hij, afgezien van het bepalen van de plek voor de installatie, een "veiligheidsplan" in werking stellen om de veiligheid van de rechtstreeks betrokken personen te verzekeren en moet hij zich nauwgezet aan alle wetten houden en in het bijzonder aan die met betrekking tot de verplaatsbare werkplaatsen. De plaats van installatie moet zijn uitgerust met alle aansluitingen voor de toevoer, ventilatie, afzuiging en afvoer van de productieresten, moet op passende wijze verlicht zijn en aan alle hygiënische en sanitaire vereisten van de geldende wetten voldoen, om besmetting van de voedingswaren te voorkomen. Indien noodzakelijk moet u de exacte positie van ieder afzonderlijke apparaat of samenstel bepalen en er de coördinaten van aftekenen om ze op correcte wijze te positioneren. Voer de installatie uit in overeenstemming met de geldende wetten, normen en specificaties van het land van gebruik.

Belangrijk

Installeer het apparaat op een onderstel (op verzoek beschikbaar) en plaats hem zoals afgebeeld in de figuur.

Bij een installatie van de oven in het midden van de ruimte moet u minimaal 50 cm vrije ruimte laten tussen de achterkant ervan en de andere apparaten.

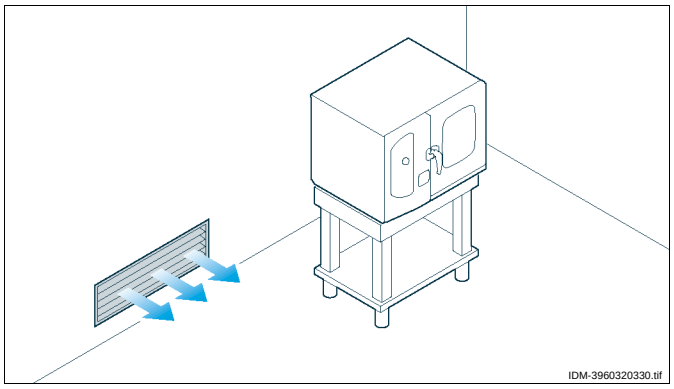


NL

C139603407.fm

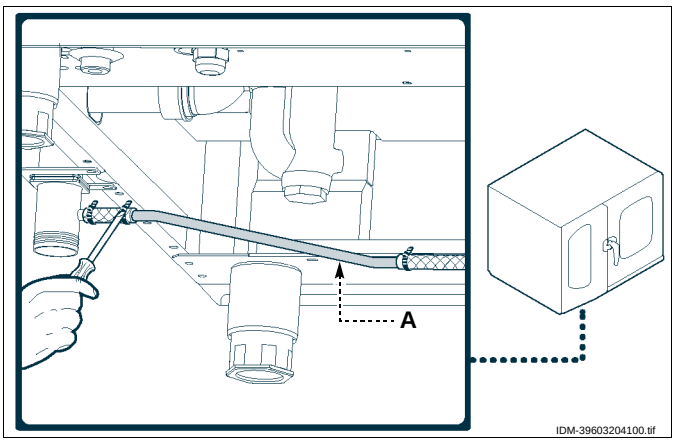
VENTILATIE VAN DE RUIMTE

De ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd moet zijn uitgerust met luchtinlaatopeningen om de correcte werking van het apparaat en de luchtverversing van de ruimte te verzekeren.
De luchtinlaatopeningen moeten voldoende groot zijn en afgeschermd zijn met roosters en zo zijn geplaatst dat ze niet verstopt kunnen raken.



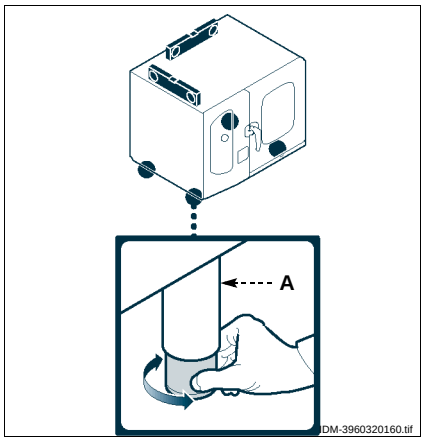
INSTALLATIE VAN DE GEDEMONTEERDE DELEN

Het apparaat wordt met enkele gedemonteerde componenten geleverd; tijdens de installatie moet u ze monteren. In het bijzonder moet u de afvoerbuis van de bak **(A)** monteren.



WATERPASSEN

Verdraai de pootjes **(A)** om het apparaat waterpas te stellen.



AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voorzichtig-Waarschuwing

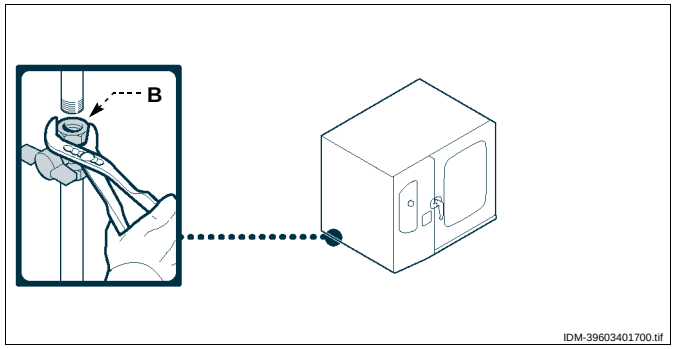
Voer de aansluiting uit in overeenstemming met de betreffende geldende wetten met gebruikmaking van het geschikte en voorgeschreven materiaal.

Aansluiting op de waterleiding

– Sluit de buis van de waterleiding aan op de verbindingsbuis van het apparaat en monteer er een onderbrekingskraan **(B)** tussen om, indien noodzakelijk, de watertoevoer te kunnen onderbreken.

Belangrijk

Het kraantje (B), dat niet samen met het apparaat wordt geleverd, moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats worden geïnstalleerd en de stand ervan (open - dicht) moet onmiddellijk zichtbaar zijn.



Voorzichtig-Waarschuwing

Het apparaat moet worden gevoed met drinkwater met de karakteristieken vermeld in de tabel. Indien niet aan die wordt voldaan zal het apparaat beschadigd kunnen raken, wij raden in zo'n geval het gebruik aan van een waterbehandelingssysteem.

Beschrijving	Waarde
Druk	200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Waterverbruik	9 l/h (FM611) (**) 12 l/h (FM1011) (**)
pH	7÷7.5
Geleidingsvermogen	< 200µS/cm
Hardheid	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalte van zouten en metaalionen	
Chloor	< 0,1 mg/l
Chloriden	< 30 mg/l
Sulfaten	< 40 mg/l
IJzer	< 0,1 mg/l
Koper	< 0.05 mg/l
Mangaan	< 0,05 mg/l

(*) Bij de apparaten met automatisch wassysteem (Combistar autoclean), bedraagt de minimale waterdruk 250 kPa.
(**) De waarde verwijst naar de voor de stoomproductie in de ovenruimte noodzakelijke hoeveelheid water.

Belangrijk

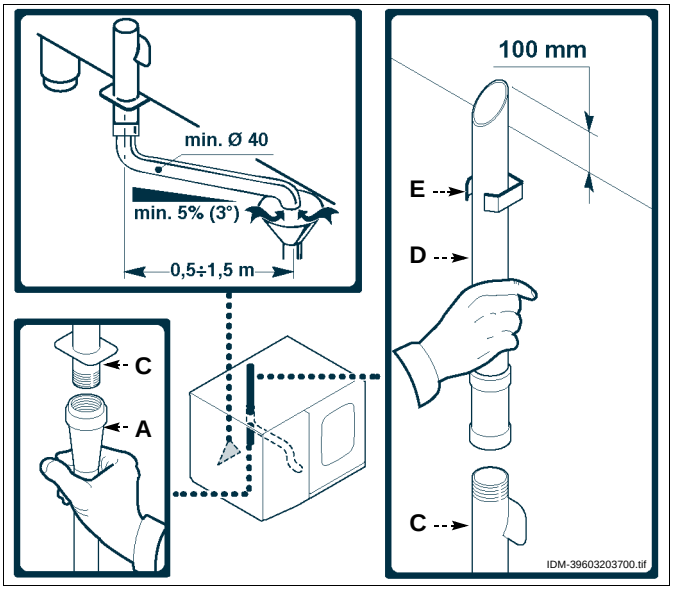
Alleen voor Groot Brittannië verwijzen wij tevens naar de in de bijlage verstrekte aanwijzingen (zie "Aansluiting op de waterleiding (WRAS)").

NL

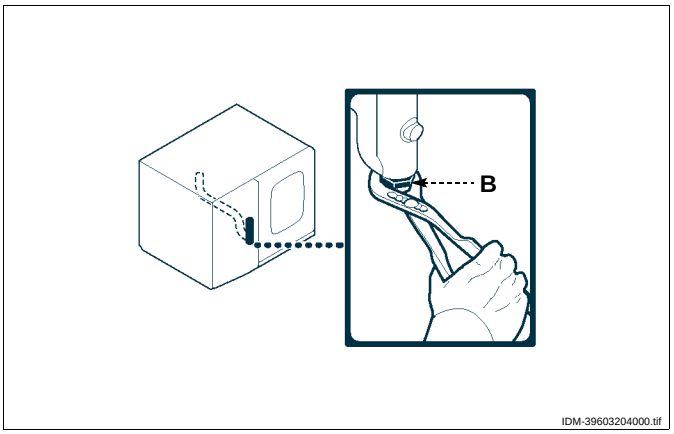
AANSLUITING WATERAFVOER

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1- Sluit de buis van de afvoer **(A)** aan op de verbindingsbuis **(C)** op het apparaat.
2- Sluit de ontluchtingsbuis **(D)** aan op de verbindingsbuis **(C)** op het apparaat en bevestig die op de support **(E)**.



Op de afvoerbuis van het apparaat vindt u de dop (B) om het bezonken afval mee af te voeren.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

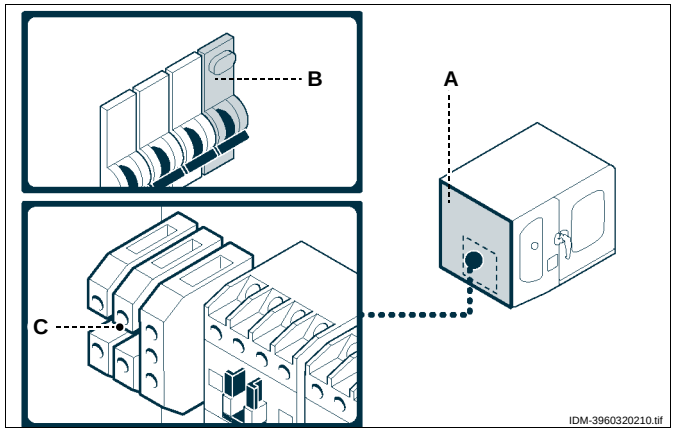
Voorzichtig-Waarschuwing

De aansluiting moet worden uitgevoerd door bevoegd en gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de betreffende geldende wetten met gebruikmaking van het geschikte en voorgeschreven materiaal. De apparatuur wordt geleverd met de gebruiksspanning afgesteld op 400V/3N/PE, die bij de modellen niveau 1-2 kan worden omgezet, terwijl bij de modellen niveau 3, de apparatuur geleverd kan worden op 400V/3N/PE of op 230V/3/PE.

Vóór alle werkzaamheden moet u de algemene elektrische voeding loskoppelen.

Voer de aansluiting van het apparaat op de elektriciteitsvoorziening als volgt uit.

1- Installeer, indien niet aanwezig, een automatische sectieschakelaar **(B)** in de buurt van het apparaat met de volgende karakteristieken.
   – Thermische uitschakelaar (zie voor de regeling de tabel van pag. 3)
   – Differentiaalschakelaar afgesteld op 30 mA
   – Klasse B of C (IEC 898)
2- Draai de schroeven los en verwijder het zijpaneel **(A)**.
3- Sluit de automatische sectieschakelaar aan op het **(B)** klemmenbord **(C)** van het apparaat en op het elektriciteitsnet, volgens de aanwijzingen van het elektrische schema achterin de handleiding en met gebruikmaking van een kabel met de volgende karakteristieken.
   – Gewicht: Š van het type H05RN-F (designatie 245 IEC 57)
   – Werktemperatuur: Š70°C.
4- Monteer het paneel weer terug en draai tot slot de schroeven weer vast.

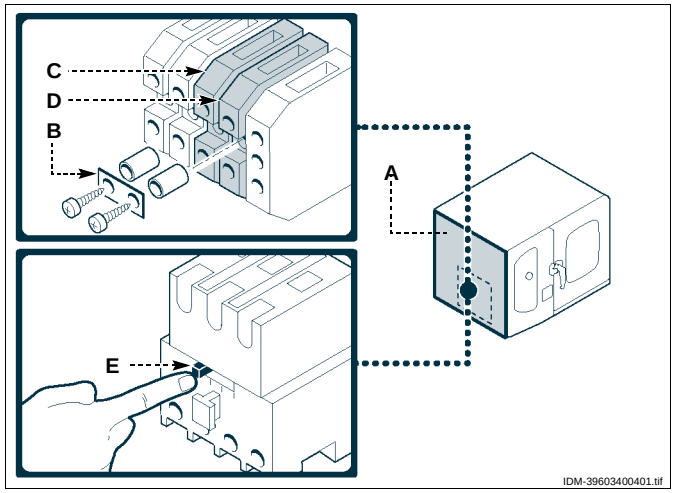


OMZETTING ELEKTRISCHE STROOMVOORZIENING

De apparatuur voor de modellen E1-E2, wordt geleverd met de gebruiksspanning afgesteld op 400V/3N (aangegeven door de sticker aangebracht op het typeplaatje), alleen bij bepaalde modellen kan de spanning worden omgezet naar 230V/3.

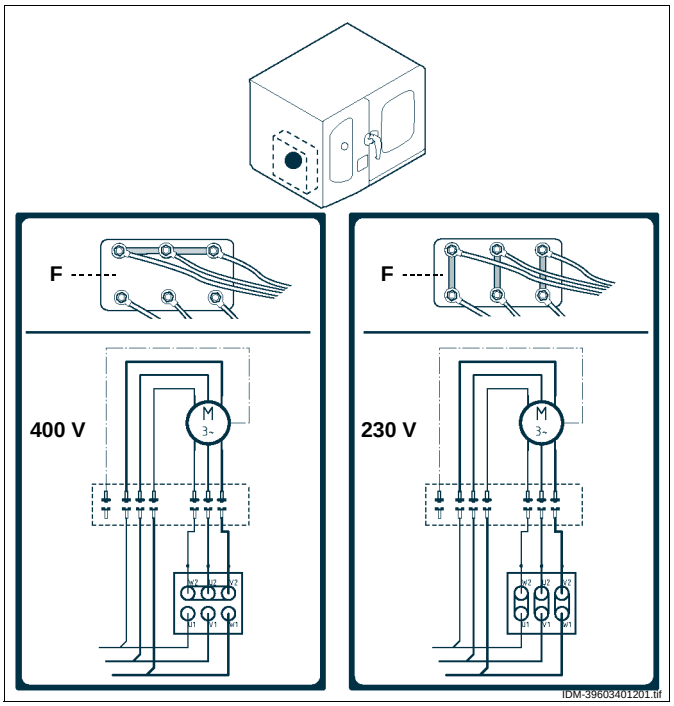
Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1- Schakel de algemene elektrische stroomvoorziening uit
2- Draai de schroeven los om het het zijpaneel **(A)** te verwijderen.
3- Breng de brugverbinding **(B)** aan om de klemmen **(C)** elektrisch aan te sluiten.
4- Gebruik hendeltje **(E)** om de motorbeveiliging op 2,8 A af te stellen.

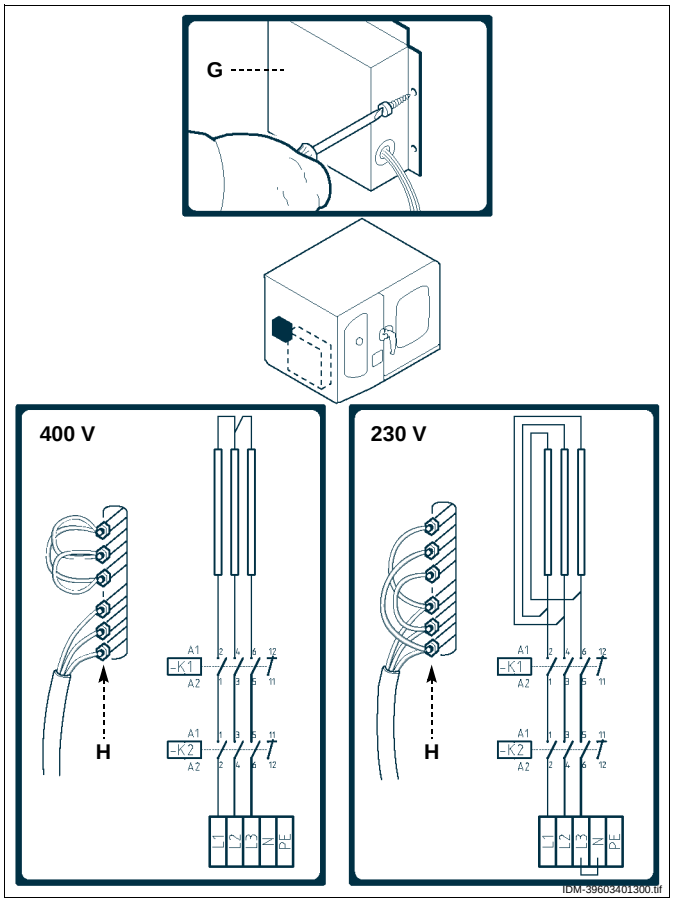


NL

5- Wijzig de aansluitingen op het klemmenbord **(F)** van de motor zoals aangegeven in de figuur.



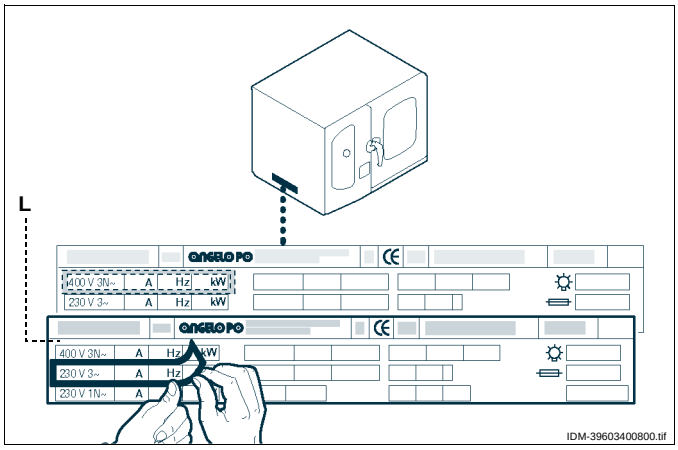
6- Demonteer het carter **(G)** en wijzig de aansluitingen op de polen van de weerstanden **(H)** zoals aangegeven in de figuur.
7- Monteer het carter **(G)** weer terug.
8- Monteer het paneel **(A)** weer terug en draai de schroeven weer vast.



9- Verwijder de sticker die de testspanningswaarde aangeeft van het typeplaatje **(L)** en vervang hem met een nieuwe sticker ter verwijzing naar de gebruikte spanning.

Belangrijk

Na voltooiing moet u controleren of er tijdens de werking geen storingen optreden.



UITTESTEN VAN HET APPARAAT

Belangrijk

Vóór de inwerkingstelling moet de installatie worden uitgetest om de werkomstandigheden van elke afzonderlijke component te beoordelen en de eventuele afwijkingen te identificeren. In deze fase is het van belang dat u controleert of zorgvuldig aan alle veiligheids- en hygiënevoorschriften is voldaan.

Voor het uitvoeren van de test moet u de volgende controles uitvoeren.

1- Open het waterkraantje en controleer of de verbindingen goed dicht zijn.
2- Gebruik de sectieschakelaar om de elektrische aansluiting te controleren.
3- Controleer of de netspanning overeenstemt met die van de apparatuur en zet hem om indien noodzakelijk (zie pag. 18).
4- Controleer en regel, indien noodzakelijk, de waterdruk (zie pag. 20).
5- Controleer de correcte werking van de beveiligingen.
6- Voer een kookcyclus uit met een lege oven om de correcte werking van het apparaat te controleren.

Na de test moet u, indien noodzakelijk, de gebruiker naar behoren instrueren, opdat die over alle noodzakelijke kennis beschikt om het apparaat onder veilige omstandigheden in gebruik te kunnen nemen, zoals voorzien door de geldende wetten.

NL

AANBEVELINGEN VOOR DE REGELINGEN

Belangrijk

Voordat u enige regeling uitvoert moet alle voorziene veiligheidsinrichtingen activeren en beoordelen of het noodzakelijk is dat het werkende personeel en dat in de nabijheid op passende wijze wordt gewaarschuwd. In het bijzonder moet u het waterkraantje sluiten, de elektrische stroomvoorziening desactiveren met de sectieschakelaar van de apparatuur en de toegang blokkeren van alle toestellen die, indien geactiveerd, onverwachte gevaarlijke situaties zouden kunnen veroorzaken en schade berokkenen aan de veiligheid en gezondheid van de personen.

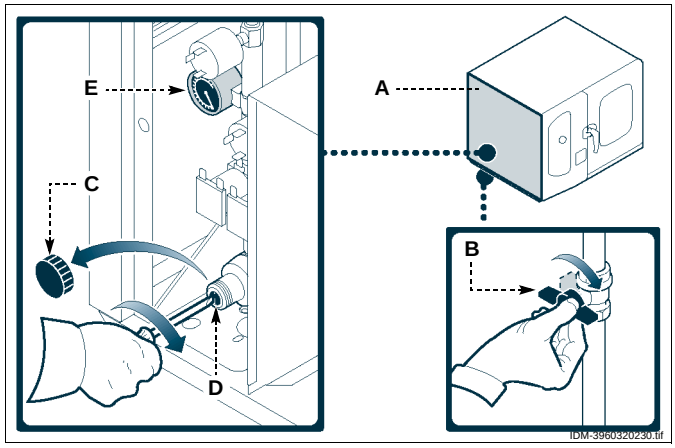
REGELING WATERDRUK

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1- Draai de schroeven los en verwijder het zijpaneel **(A)**.
2- Open het kraantje van de watertoevoer **(B)**.
3- Draai de ringmoer **(C)** los.
4- Verdraai de regelschroef **(D)** en lees tegelijkertijd de waarde af op de manometer **(E)** om de waterdruk te regelen (1 bar).

Indien de waterdruk onvoldoende mocht zijn moet u een inrichting installeren om de druk te verhogen.

5- Draai de ringmoer **(C)** weer vast.
6- Monteer het paneel **(A)** weer terug en draai de schroeven weer vast.
7- Sluit het kraantje van de watertoevoer **(B)** weer na voltooiing.



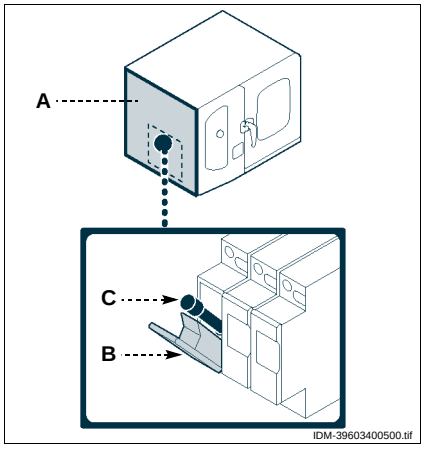
AANBEVELINGEN VOOR HET VERVANGEN VAN ONDERDELEN

Voordat u enig onderdeel vervangt moet alle voorziene veiligheidsinrichtingen activeren en beoordelen of het noodzakelijk is dat het werkende personeel en dat in de nabijheid op passende wijze wordt gewaarschuwd. In het bijzonder moet u het waterkraantje sluiten, de elektrische stroomvoorziening desactiveren met de sectieschakelaar van de apparatuur en de toegang blokkeren van alle toestellen die, indien geactiveerd, onverwachte gevaarlijke situaties zouden kunnen veroorzaken en schade berokkenen aan de veiligheid en gezondheid van de personen. Indien noodzakelijk moet u versleten componenten vervangen en uitsluitend originele vervangingsonderdelen gebruiken. Wij onthouden ons van alle aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken als gevolg van het gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en van buitengewone werkzaamheden die de veiligheidskarakteristieken zouden kunnen wijzigen zonder de toestemming van de fabrikant. Bij het bestellen van de componenten moet u de aanwijzingen van de catalogus met vervangingsonderdelen opvolgen.

VERVANGING VAN DE ZEKERING

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1- Draai de schroeven los om het het zijpaneel **(A)** te verwijderen.
2- Open de zekeringhouder **(B)** en vervang de beschadigde zekering **(C)**.
3- Na voltooiing moet u de zekeringhouder weer sluiten en het paneel aan de zijkant weer terugmonteren.



VERVANGING VAN DE LAMP

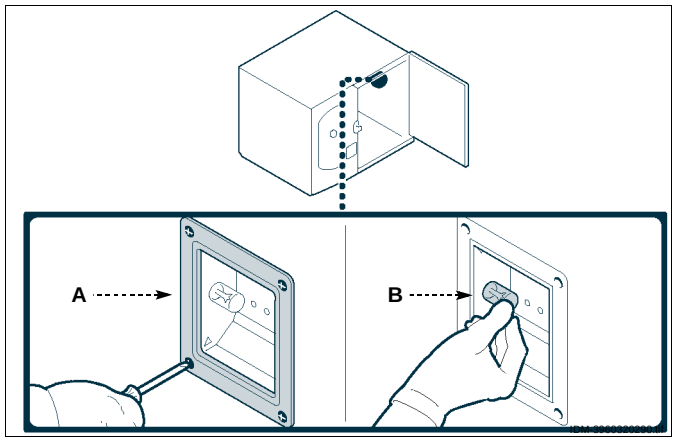
Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1- Draai de schroeven los en verwijder de kap **(A)**.
2- Verwijder de lamp **(B)** en vervang hem.

Voorzichtig-Waarschuwing

Bij deze handeling moet u rechtstreeks contact met de lamp vermijden en eventueel beschermende handschoenen dragen.

3- Monteer de kap **(A)** weer terug en draai tot slot de schroeven weer vast.



AFDANKEN VAN HET APPARAAT

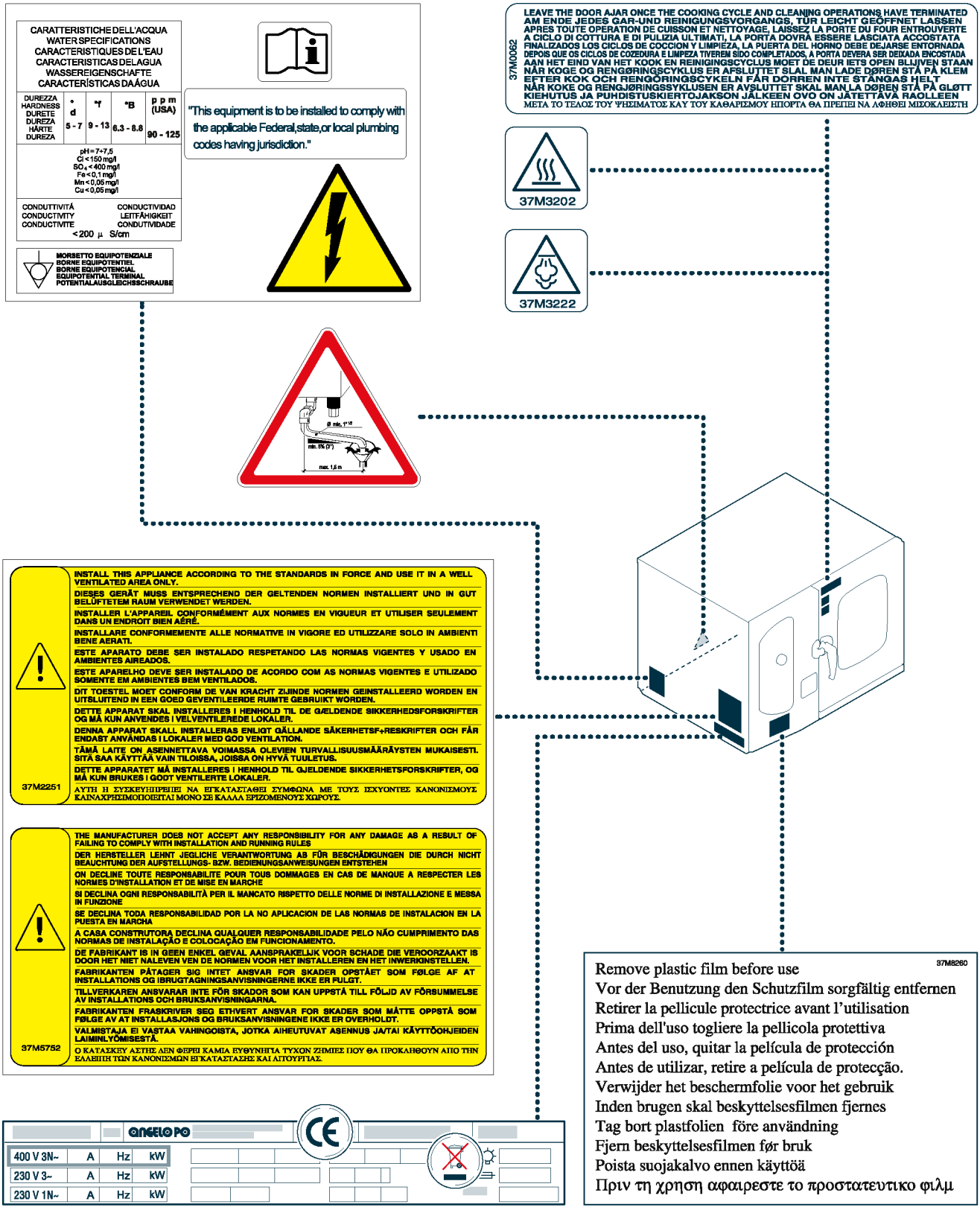
Belangrijk

Dergelijke werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door deskundig personeel, in overeenstemming met de geldende wetten betreffende de veiligheid op de werkplek (arbo wetgeving). Verspreid geen biologisch niet-afbreekbare stoffen, smeerolies en non-ferro afval (rubber, PVC, harsen, enz.) in het milieu. Deze materialen moeten worden verwerkt in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.

NL

ALLEGATI - ANNEXES - ANLAGEN - ANNEXES
ANEXOS - ANEXOS - VEDLEGG - BIJLAGEN

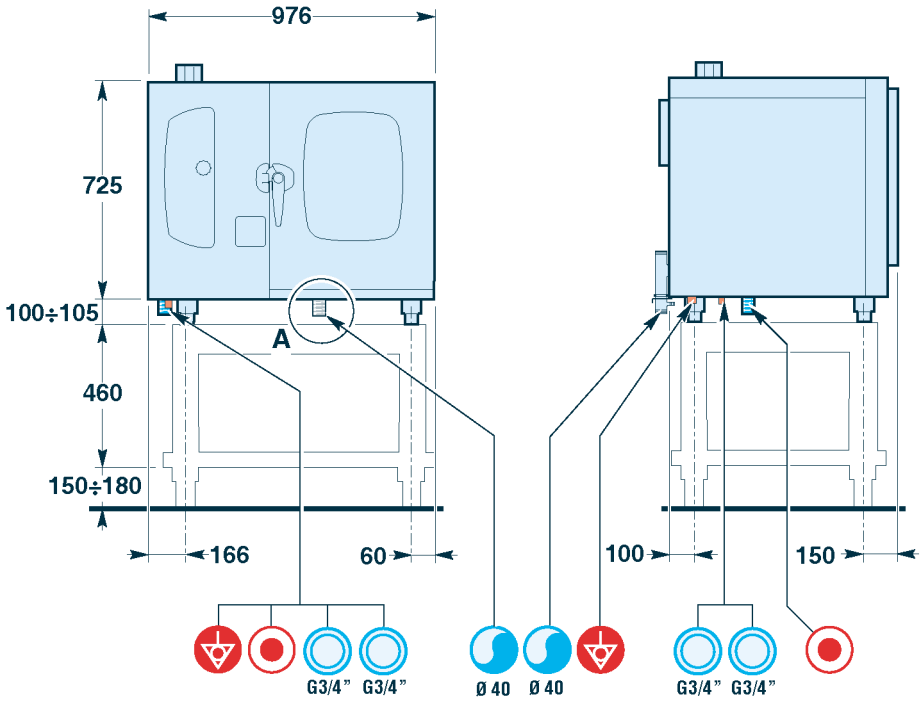
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS
SICHERHEITS- UND HINWEISMELDUNGEN - SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION
SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN - SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO
SIKKERHETS- OG INFORMASJONSMERKER - SYMBOLEN VOOR DE VEILIGHEID EN INFORMATIE

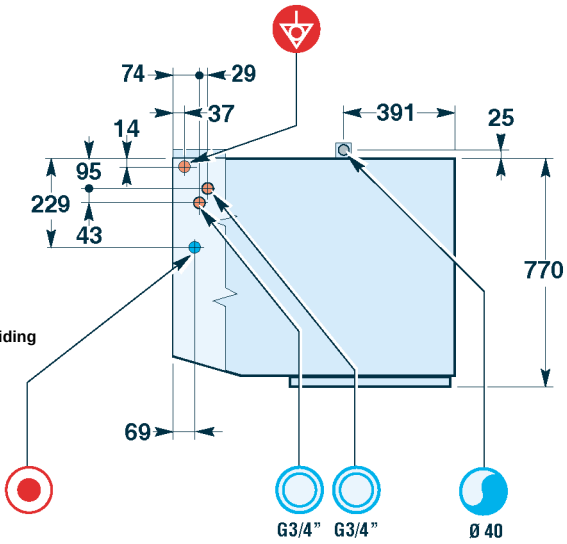

CARATTERISTICHE DELL'ACQUA
WATER SPECIFICATIONS
CARACTERISTIQUES DE L'EAU
CARACTERISTICAS DELAGUA
WASSEREIGENSCHAFTE
CARACTERÍSTICAS DAÁGUA
DUREZZA HARDNESS DURETE DUREZA HÄRTE DUREZA
°d 5 - 7
°f 9 - 13
°B 6.3 - 8.8
p p m (USA) 90 - 125
pH = 7÷7,5
Cl < 150 mg/l
SO4 < 400 mg/l
Fe < 0,1 mg/l
Mn < 0,05 mg/l
Cu < 0,05 mg/l
CONDUTTIVITÁ CONDUCTIVITY CONDUCTIVITE
CONDUCTIVIDAD LEITFÄHIGKEIT CONDUTIVIDADE
< 200 µ S/cm
MORSETTO EQUIPOTENZIALE
BORNE EQUIPOTENTIEL
BORNE EQUIPOTENCIAL
EQUIPOTENTIAL TERMINAL
POTENTIALAUSGLEICHSSCHRAUBE
"This equipment is to be installed to comply with the applicable Federal,state,or local plumbing codes having jurisdiction."
37M0062
LEAVE THE DOOR AJAR ONCE THE COOKING CYCLE AND CLEANING OPERATIONS HAVE TERMINATED
AM ENDE JEDES GAR-UND REINIGUNGSVORGANGS, TÜR LEICHT GEÖFFNET LASSEN
APRES TOUTE OPERATION DE CUISSON ET NETTOYAGE, LAISSEZ LA PORTE DU FOUR ENTROUVERTE
A CICLO DI COTTURA E DI PULIZIA ULTIMATI, LA PORTA DOVRÀ ESSERE LASCIATA ACCOSTATA
FINALIZADOS LOS CICLOS DE COCCION Y LIMPIEZA, LA PUERTA DEL HORNO DEBE DEJARSE ENTORNADA
DEPOIS QUE OS CICLOS DE COZEDURA E LIMPEZA TIVEREM SIDO COMPLETADOS, A PORTA DEVERA SER DEIXADA ENCOSTADA
AAN HET EIND VAN HET KOOK EN REINIGINGSCYCLUS MOET DE DEUR IETS OPEN BLIJVEN STAAN
NÅR KOGE OG RENGØRINGSCYKLUS ER AFSLUTTET SKAL MAN LADE DØREN STÅ PÅ KLEM
EFTER KOK OCH RENGÖRINGSCYKELN FÅR DÖRREN INTE STÄNGAS HELT
NÅR KOKE OG RENGJØRINGSSYKLUSEN ER AVSLUTTET SKAL MAN LA DØREN STÅ PÅ GLØTT
KIEHUTUS JA PUHDISTUSKIERTOJAKSON JÄLKEEN OVO ON JÄTETTÄVÄ RAOLLEEN
ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΥ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΗΙΟΡΤΑ ΘΑ ΠΡΕΓΙΕΙ ΝΑ ΛΦΗΘΕΙ ΜΙΣΟΚΑΕΙΣΤΗ
37M3202
37M3222
INSTALL THIS APPLIANCE ACCORDING TO THE STANDARDS IN FORCE AND USE IT IN A WELL VENTILATED AREA ONLY.
DIESES GERÄT MUSS ENTSPRECHEND DER GELTENDEN NORMEN INSTALLIERT UND IN GUT BELÜFTETEM RAUM VERWENDET WERDEN.
INSTALLER L'APPAREIL CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET UTILISER SEULEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ.
INSTALLARE CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE ED UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI BENE AERATI.
ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y USADO EN AMBIENTES AIREADOS.
ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E UTILIZADO SOMENTE EM AMBIENTES BEM VENTILADOS.
DIT TOESTEL MOET CONFORM DE VAN KRACHT ZIJINDE NORMEN GEÏNSTALLEERD WORDEN EN UITSLUITEND IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN.
DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG MÅ KUN ANVENDES I VELVENTILEREDE LOKALER.
DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETSF+RESKRIFTER OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS I LOKALER MED GOD VENTILATION.
TÄMÄ LAITE ON ASENNETTAVA VOIMASSA OLEVIEN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI. SITÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.
DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GJELDENDE SIKKERHETSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.
37M2251
ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΑΑ ΕΡΙΖΟΜΕΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.
THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE AS A RESULT OF FAILING TO COMPLY WITH INSTALLATION AND RUNNING RULES
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB FÜR BESCHÄDIGUNGEN DIE DURCH NICHT BEAUCHTUNG DER AUFSTELLUNGS- BZW. BEDIENUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN
ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHE
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE
SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA
A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.
DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET NALEVEN VEN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.
FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONS OG IBRUGTAGNINGSANVISNINGERNE IKKE ER FULGT.
TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.
FABRIKANTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ SOM FØLGE AV AT INSTALLASJONS OG BRUKSANVISNINGENE IKKE ER OVERHOLDT.
VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT ASENNUS JA/TAI KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖMISESTÄ.
37M5752
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗΤΙΑ ΥΠΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΑΗΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΑΕΙΠΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΛΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.
ANGELO PO
400 V 3N~ A Hz kW
230 V 3~ A Hz kW
230 V 1N~ A Hz kW
37M8260
Remove plastic film before use
Vor der Benutzung den Schutzfilm sorgfältig entfernen
Retirer la pellicule protectrice avant l'utilisation
Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva
Antes del uso, quitar la película de protección
Antes de utilizar, retire a película de protecção.
Verwijder het beschermfolie voor het gebruik
Inden brugen skal beskyttelsesfilmen fjernes
Tag bort plastfolien före användning
Fjern beskyttelsesfilmen før bruk
Poista suojakalvo ennen käyttöä
Πριν τη χρηση αφαιρεστε το προστατευτικο φιλμ

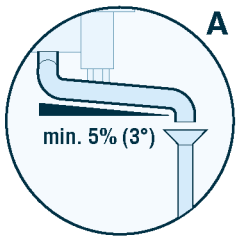
CT39603407.fm

IDM-39603701400.tif

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FM 6 1/1 E) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FM 6 1/1 E) KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FM 6 1/1 E) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FM 6 1/1 E) FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FM 6 1/1 E) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FM 6 1/1 E) KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FM 6 1/1 E) - KAART AANSLUITING OVEN (FM 6 1/1 E)







Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria
Ligação da água fria
Tilkopling av kaldt vann
Aansluiting op de koudwaterleiding

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua
Descarga da água
Vannavløp
Waterafvoer

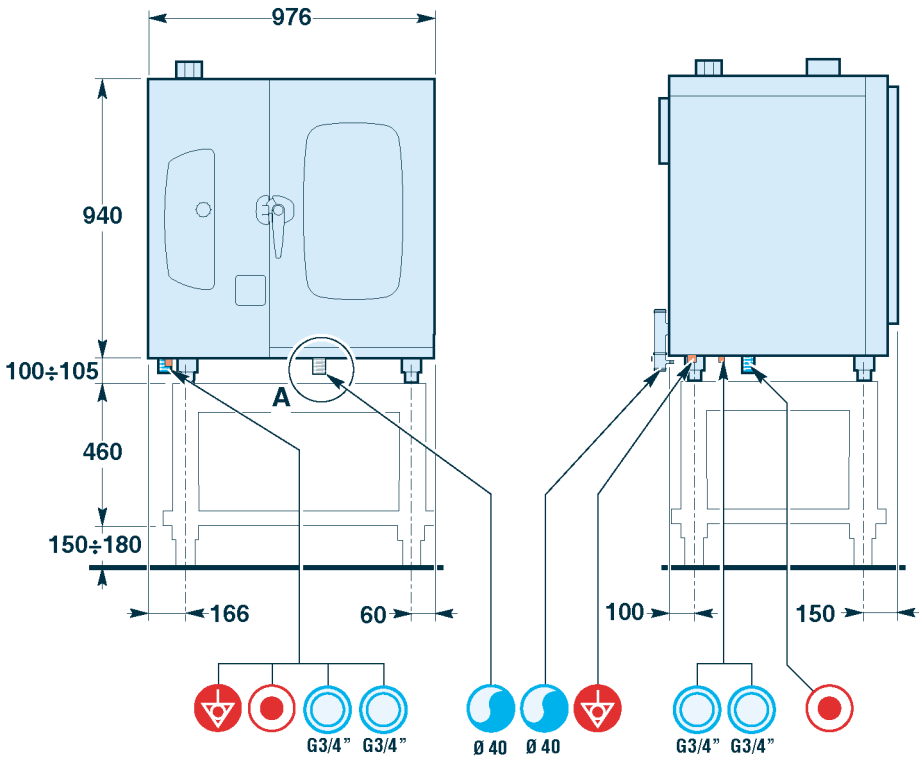
Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica
Ligação eléctrica
El-tilkopling
Elektrische Aansluiting

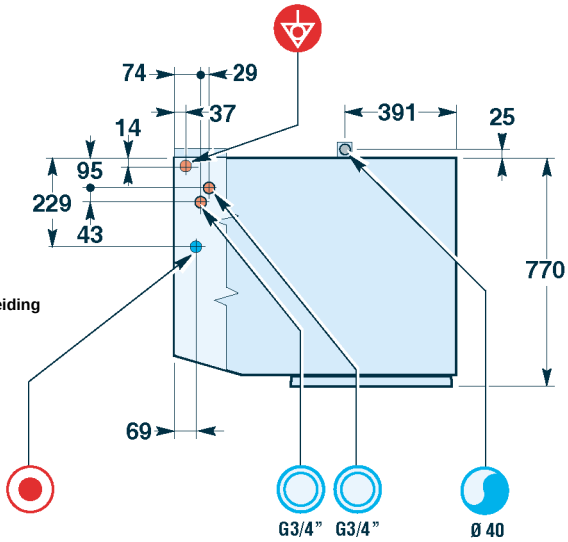
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial
Terminal equipotencial
Ekvipotensialklemme
Equipotentiaalklem

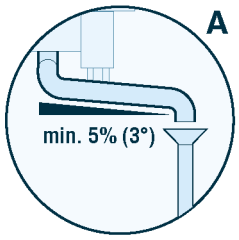
IDM-39603400604.tif

CT39603407.fm

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FM 10 1/1 E) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FM 10 1/1 E) KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FM 10 1/1 E) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FM 10 1/1 E) FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FM 10 1/1 E) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FM 10 1/1 E) KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FM 10 1/1 E) - KAART AANSLUITING OVEN (FM 10 1/1 E)







Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria
Ligação da água fria
Tilkopling av kaldt vann
Aansluiting op de koudwaterleiding

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua
Descarga da água
Vannavløp
Waterafvoer

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica
Ligação eléctrica
El-tilkopling
Elektrische Aansluiting

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial
Terminal equipotencial
Ekvipotensialklemme
Equipotentiaalklem

IDM-39603400704.tif

CT39603407.fm

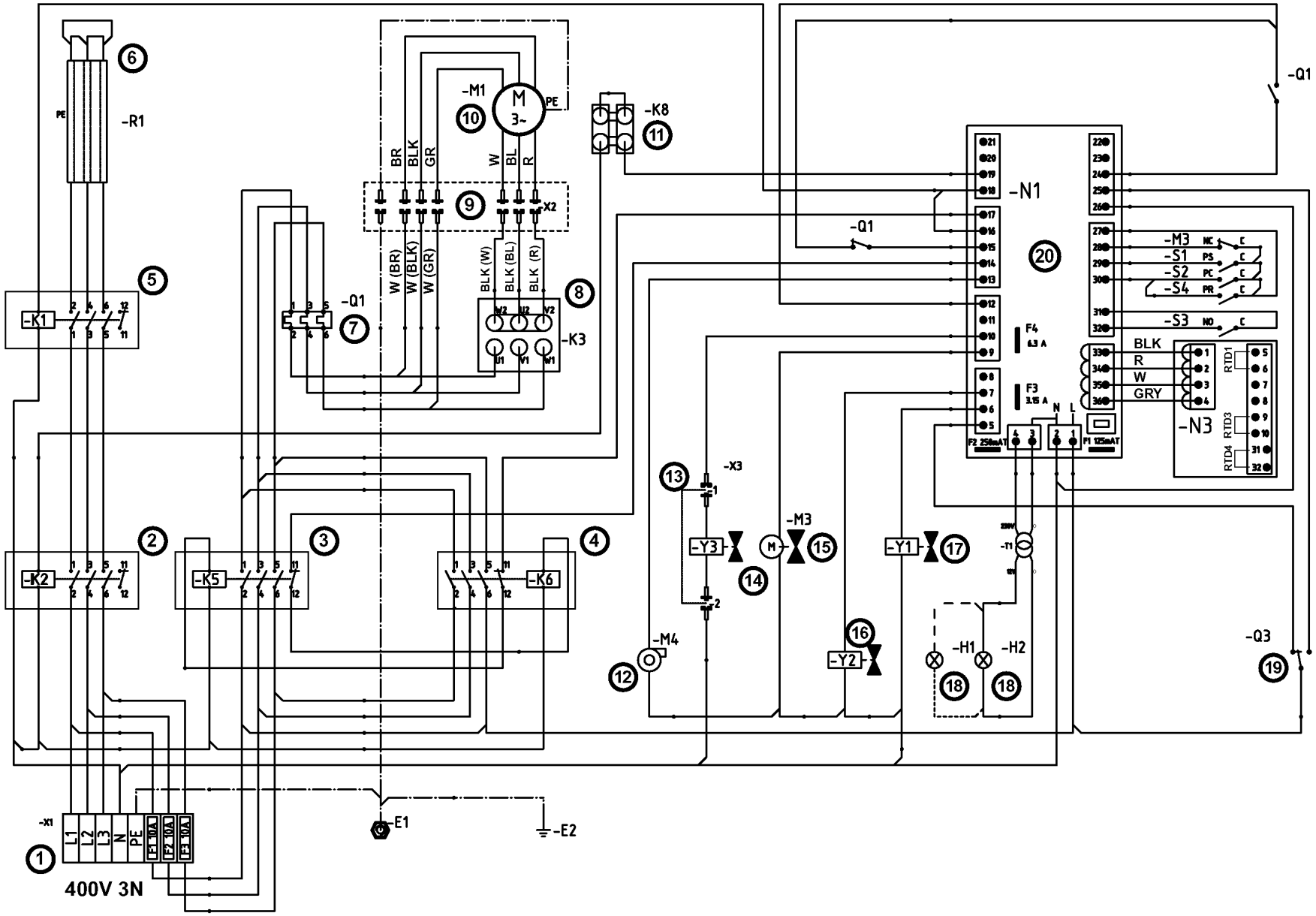
1) Morsettiera - Terminal board
2) Contattore lavoro - Heating contactor
3) Contattore rotazione antioraria - Anti clockwise motor contactor
4) Contattore rotazione oraria - Clockwise motor contactor
5) Contattore sicurezza - Safety contactor
6) Resistenza - Heating element
7) Termica - Thermic overload relay
8) Morsettiera cambio tensione - Motor wiring board
9) Connettore 8 poli - Housing 8 ways
10) Motore ventola - Fan motor
11) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
12) Ventola - Fan
13) Connettore 2 posizioni - Housing 2 ways
14) Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
15) Valvola motorizzata - Motorized valve
16) Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
17) Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
18) Lampada forno - Oven lamp
19) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
20) Scheda elettronica - Electronic card

BL = Blu - Blue
BLK = Nero - Black
BR = Marrone - Brown
GR = Verde - Green
GRY = Grigio - Grey
R = Rosso - Red
W = Bianco - White

RTD1 -Sonda camera Chamber probe
RTD3 -Sonda scarico Drain probe
RTD4 -Sonda opzionale Optional probe

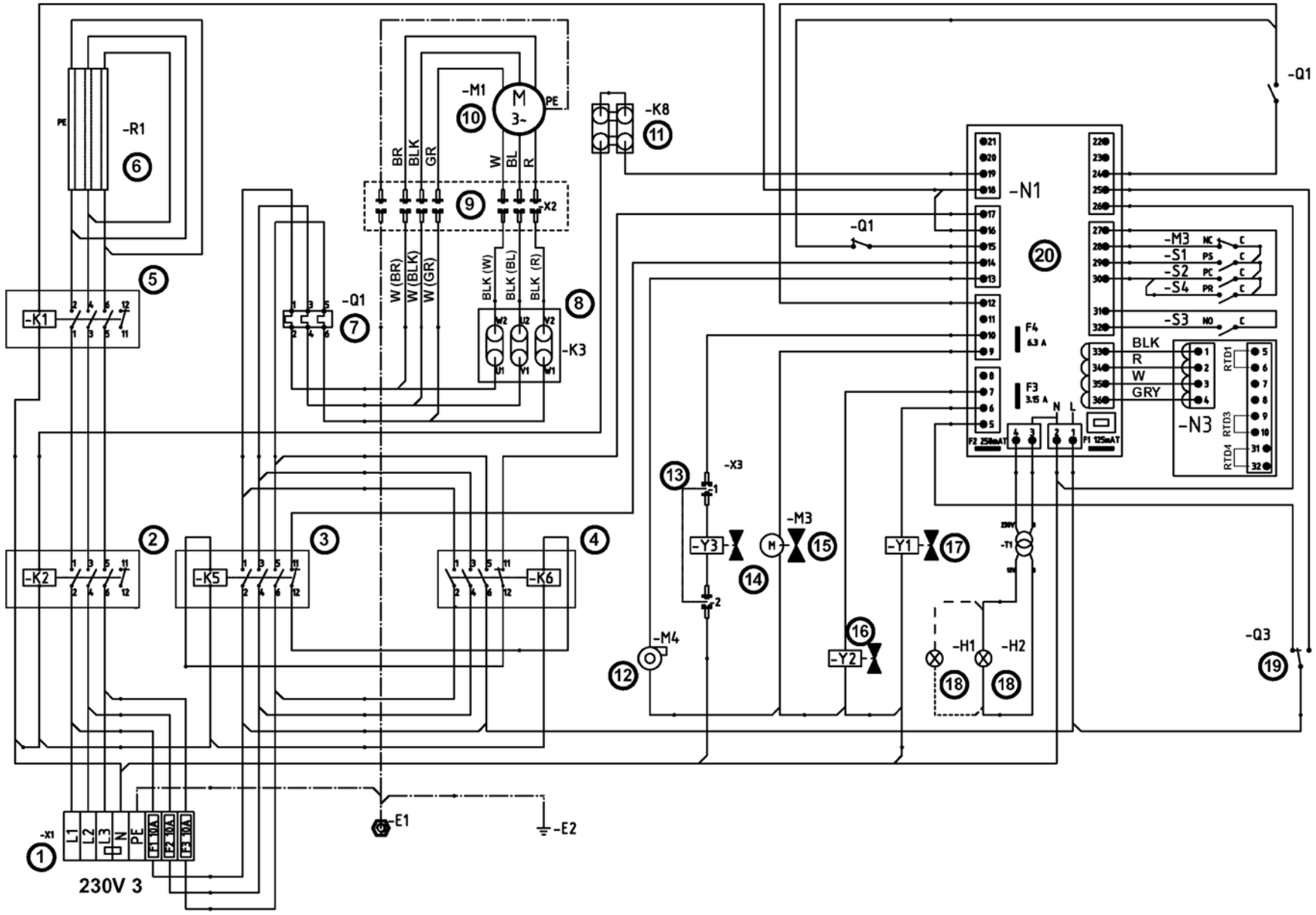
S1 - Pressostato scarico - Drain pressure switch
S2 - Pressostato camera - Chamber pressure switch
S3 - Microinterruttore porta - Door microswitch
S4 - Pressostato risciacquo - Rinse pressure switch

M3 -Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch



SCHEMA ELETTRICO (FM E1/2 400V) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FM E1/2 400V)
SCHALTPLAN (FM E1/2 400V) - SCHEMA ELECTRIQUE (FM E1/2 400V)
CUADRO ELÉCTRICO (FM E1/2 400V) - ESQUEMA ELÉCTRICO (FM E1/2 400V)
KOPLINGSSKJEMA (FM E1/2 400V) - ELEKTRISCH SCHEMA (FM E1/2 400V)

SCHEMA ELETTRICO (FM E1/2 230V) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FM E1/2 230V)
SCHALTPLAN (FM E1/2 230V) - SCHEMA ELECTRIQUE (FM E1/2 230V)
CUADRO ELÉCTRICO (FM E1/2 230V) - ESQUEMA ELÉCTRICO (FM E1/2 230V)
KOPLINGSSKJEMA (FM E1/2 230V) - ELEKTRISCH SCHEMA (FM E1/2 230V)



1) Morsettiera - Terminal board
2) Contattore lavoro - Heating contactor
3) Contattore rotazione antioraria - Anti clockwise motor contactor
4) Contattore rotazione oraria - Clockwise motor contactor
5) Contattore sicurezza - Safety contactor
6) Resistenza - Heating element
7) Termica - Thermic overload relay
8) Morsettiera cambio tensione - Motor wiring board
9) Connettore 8 poli - Housing 8 ways
10) Motore ventola - Fan motor
11) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
12) Ventola - Fan
13) Connettore 2 posizioni - Housing 2 ways
14) Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
15) Valvola motorizzata - Motorized valve
16) Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
17) Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
18) Lampada forno - Oven lamp
19) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
20) Scheda elettronica - Electronic card

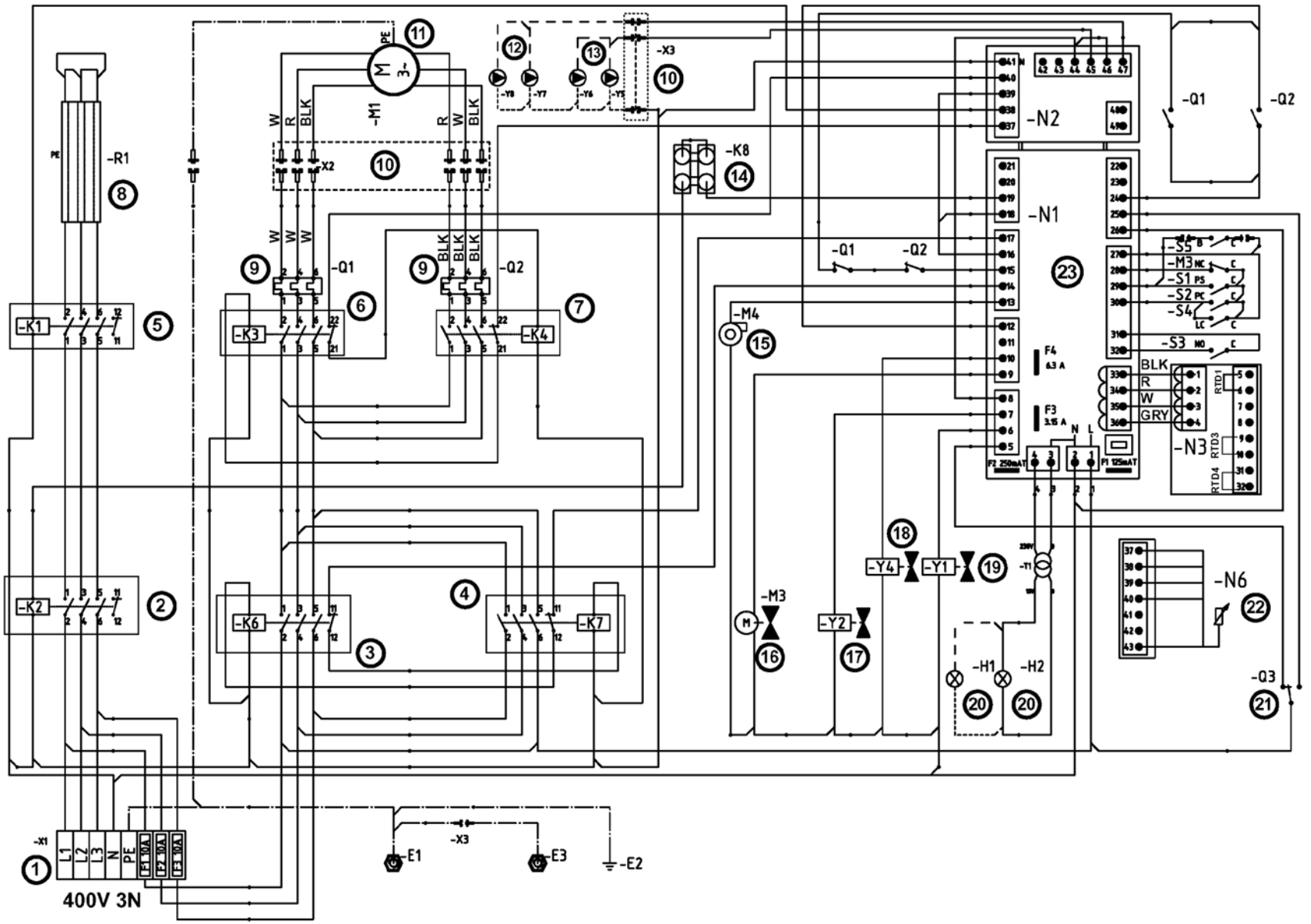
IDM-39603407.tif

1) Morsettiera - Terminal board
2) Contattore lavoro - Heating contactor
3) Contattore rotazione antioraria - Anti clockwise motor contactor
4) Contattore rotazione oraria - Clockwise motor contactor
5) Contattore sicurezza - Safety contactor
6) Contattore alta velocità - Higt speed contactor
7) Contattore bassa velocità - Low speed contactor
8) Resistenza - Heating element
9) Termica - Thermic overload relay
10) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
11) Motore ventola - Fan motor
12) Pompa brillantante - Polish pump
13) Pompa detergente - Detergent pump
14) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
15) Ventola - Fan
16) Valvola motorizzata - Motorized valve
17) Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
18) Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
19) Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
20) Lampada forno - Oven lamp
21) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
22) Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
23) Scheda elettronica - Electronic card

BLK = Nero - Black
GRY = Grigio - Grey
R = Rosso - Red
W = Bianco - White

RTD1 -Sonda camera
Chamber probe
RTD3 - Sonda scarico
Drain probe
RTD4 - Sonda opzionale
Optional probe

S1 - Pressostato scarico
Drain pressure switch
S2 - Pressostato camera
Chamber pressure switch
S3 - Microinterruttore porta
Door microswitch
S4 - Pressostato risciacquo
Rinse pressure switch
S5 - Pressostato detergente
Detergent pressure switch
M3 - Microinterruttore valvola motorizzata
Motorized valve micro switch



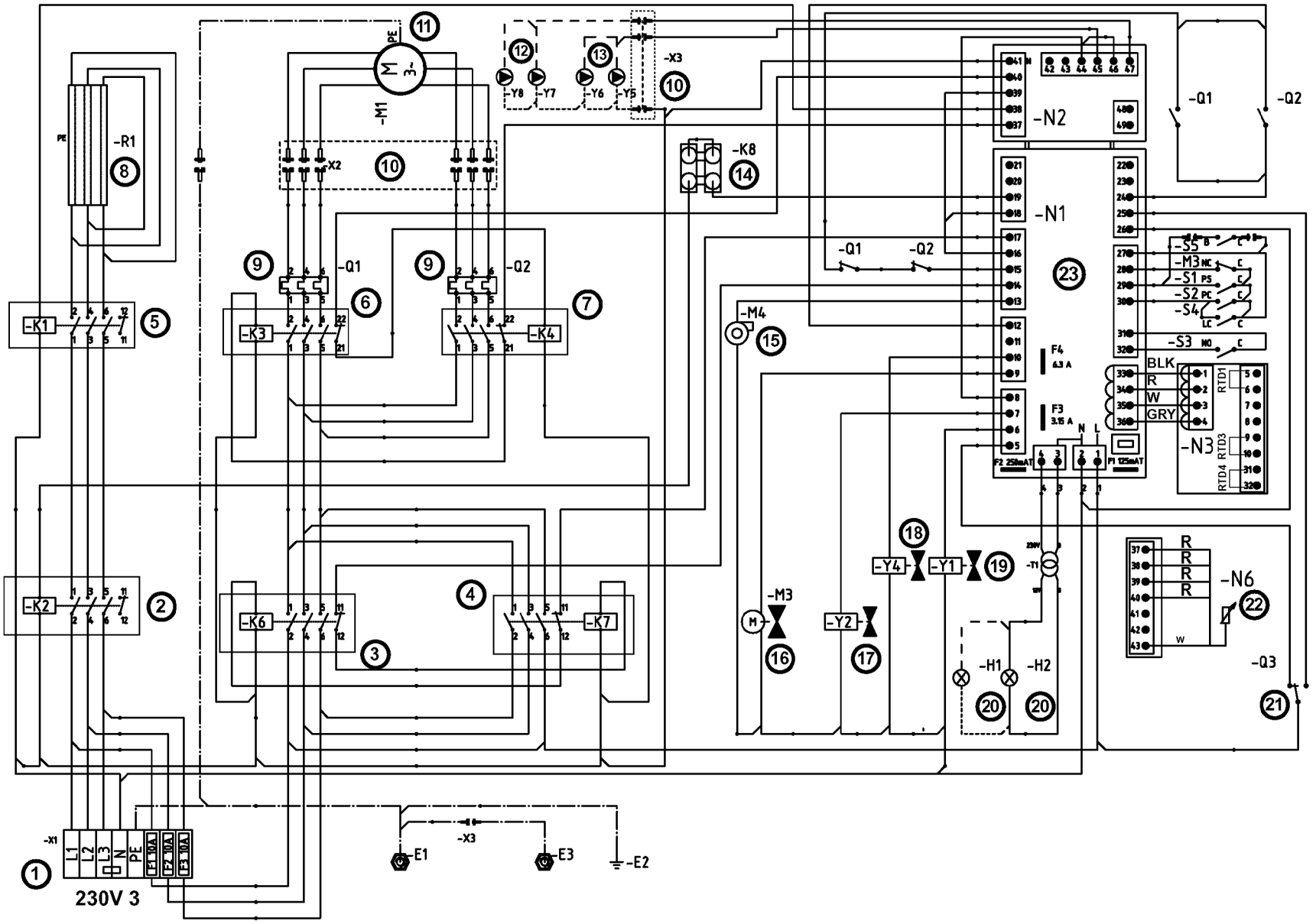
SCHEMA ELETTRICO (FM E3 400V) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FM E3 400V)
SCHALTPLAN (FM E3 400V) - SCHEMA ELECTRIQUE (FM E3 400V)
CUADRO ELÉCTRICO (FM E3 400V) - ESQUEMA ELÉCTRICO (FM E3 400V)
KOPLINGSSKJEMA (FM E3 400V) - ELEKTRISCH SCHEMA (FM E3 400V)

SCHEMA ELETTRICO (FM E3 230V) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FM E3 230V)
SCHALTPLAN (FM E3 230V) - SCHEMA ELECTRIQUE (FM E3 230V)
CUADRO ELÉCTRICO (FM E3 230V) - ESQUEMA ELÉCTRICO (FM E3 230V)
KOPLINGSSKJEMA (FM E3 230V) - ELEKTRISCH SCHEMA (FM E3 230V)

BLK = Nero - Black
GRY = Grigio - Grey
R = Rosso - Red
W = Bianco - White

RTD1 -Sonda camera
Chamber probe
RTD3 -Sonda scarico
Drain probe
RTD4 -Sonda opzionale
Optional probe

S1 - Pressostato scarico
Drain pressure switch
S2 - Pressostato camera
Chamber pressure switch
S3 - Microinterruttore porta
Door microswitch
S4 - Pressostato risciacquo
Rinse pressure switch
S5 - Pressostato detergente
Detergent pressure switch
M3 -Microinterruttore valvola motorizzata
Motorized valve micro switch



1) Morsettiera - Terminal board
2) Contattore lavoro - Heating contactor
3) Contattore rotazione antioraria - Anti clockwise motor contactor
4) Contattore rotazione oraria - Clockwise motor contactor
5) Contattore sicurezza - Safety contactor
6) Contattore alta velocità - Higt speed contactor
7) Contattore bassa velocità - Low speed contactor
8) Resistenza - Heating element
9) Termica - Thermic overload relay
10) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
11) Motore ventola - Fan motor
12) Pompa brillantante - Polish pump
13) Pompa detergente - Detergent pump
14) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
15) Ventola - Fan
16) Valvola motorizzata - Motorized valve
17) Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
18) Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
19) Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
20) Lampada forno - Oven lamp
21) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
22) Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
23) Scheda elettronica - Electronic card

IDM:39603402101.tif

IMPORTANTE - IMPORTANT - WICHTIG - IMPORTANT - IMPORTANTE - IMPORTANTE - VIKTIG - BELANGRIJK

Le operazioni di seguito descritte fanno riferimento alla normativa WRAS vigente solo in Gran Bretagna.

The operations described below refer to the WRAS regulations, in force in the United Kingdom only.

Die nachstehend beschriebenen Vorgänge beziehen sich auf die nur in Großbritannien geltenden WRAS-Bestimmungen.

Les opérations décrites ci-après se réfèrent à la norme WRAS en vigueur uniquement en Grande- Bretagne.

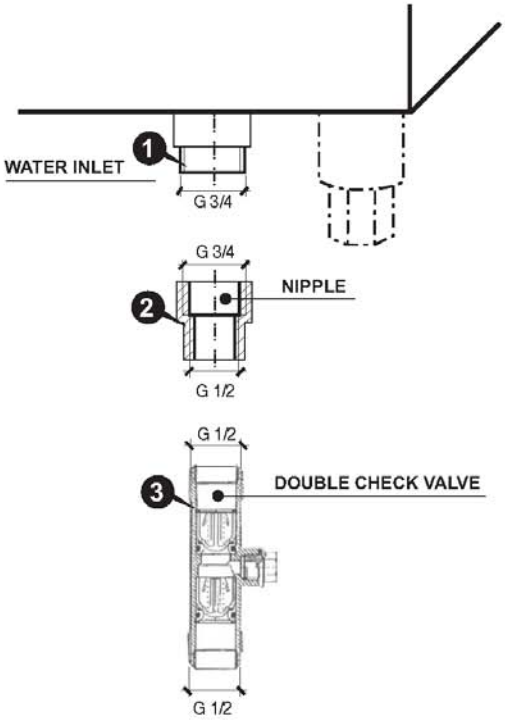
Las operaciones que a continuación se indican hacen referencia a la normativa WRAS vigente sólo en Gran Bretaña.

As operações descritas a seguir baseiam-se na norma WRAS em vigor apenas na Grã-Bretanha.

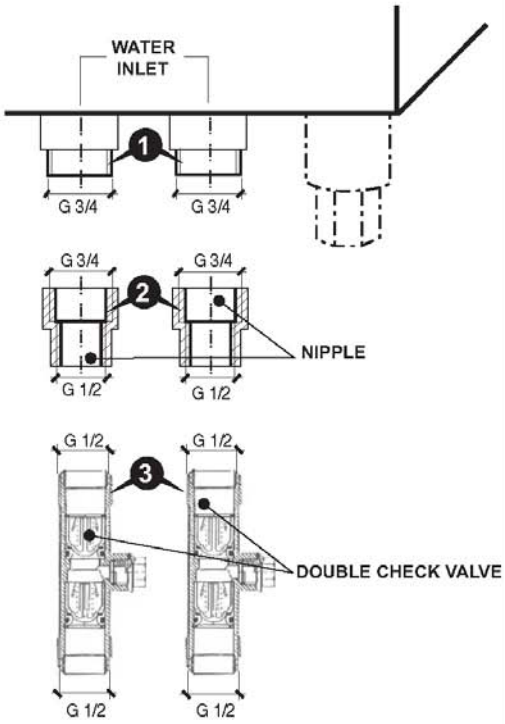
Arbeidsoppgavene beskrevet nedenfor er referert til WRAS standarden som kun gjelder i Storbritannia.

De onderstaand beschreven handelingen hebben betrekking op de uitsluitend in Groot Brittannië toegepaste WRAS norm.

IMPORTANT: ONLY FOR MODELS WITH ONE WATER INLET SUPPLY



IMPORTANT: ONLY FOR MODELS WITH TWO WATER INLETS SUPPLY



INSTALLATION:
Fit the **nipple (2)** on the **double check valve (3)** and then fit it on the **water inlet (1).**

IMPORTANT: **TO BE IN ACCORDANCE WITH WRAS REQUIREMENTS**

1) Fit the wras approved type **EC** (verifiable) or **ED** (not verifiable) ***Double check valve*** on the inlet supply to the machine
2) Do not place rinse aid device near sinks (**or any fluid category 4 or 5 appliance**)

In oder to provide with the above mentioned valves, we suggest to apply to **APCA UK LTD** (Regus House - Herald Way - Pegasus Business Park, DE74 2TZ, Castle Donington- Derbyshire; Telephone 1332638030 - Fax 1332638183 - e-mail angelopouk@angelopouk.fsnet.co.uk)

CT39603407.fm

IDM-39603701700.tif